



CAMUL



19.36 BIANCO

1ª edizione

Produzione limitata di 2700 bottiglie

new



Vitigno:

Da uve aromatiche Sauvignon.



Area di produzione:

Veneto e Friuli.



Vinificazione:

"In bianco", per mezzo di pressatura soffice, si opera allo schiacciamento dell'acino. Durante la fermentazione, lunga all'incirca 15-20 giorni, la temperatura viene tenuta a circa 15-18°C. Il vino viene poi stoccato in appositi serbatoi termo-condizionati in attesa di passare in affinamento.



Invecchiamento:

Avviene per 15 mesi in botti di puro rovere di Slavonia, segue poi un ulteriore affinamento di 4 mesi in bottiglia, con un severo riesame analitico e degustativo prima di essere commercializzato.



Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino carico con lievi riflessi verdognoli. I profumi sono maturi e rimandano a note balsamiche, fruttate e speziate.



Abbinamenti gastronomici:

Perfetto con carpaccio di tonno o delle capesante alla griglia.



Temperatura di servizio: 10-12 °C.

Si consiglia di aprire la bottiglia mezz'ora prima di berlo, per esaltarne le speciali caratteristiche aromatiche.



Alcool: 13,00% vol.

Acidità totale: 5,70 g/l

Zuccheri: 4-5 g/l

Fatto di un lungo lavoro che racchiude una continua ricerca e tutta la nostra passione per il vino, sempre eccitante. Rispetto di noi che lo abbiamo creato. Ottimo, scegliendo come da sempre l'imbottitura in legno e la nostra migliore per poter esprimere ed esaltare al meglio le proprie caratteristiche organolettiche. Si tratta di un'edizione Camul esclusiva, con una produzione limitata, una sequenza di 2700 bottiglie per offrire ai nostri estimatori la massima qualità.