

CAMOI

DENOMINAZIONE: "Camoï" Col Sandago.
CLASSIFICAZIONE: IGT Colli Trevigiani (Indicazione Geografica Tipica).
TIPOLOGIA: vino rosso.
UVE/VITIGNO: Merlot in purezza.
ZONA DI PRODUZIONE: vigneti aziendali di Col Sandago, nel comune di Susegana (TV).
TERRENO: argilloso calcareo, con scheletro in arenaria.
RESA: 1,2 Kg per pianta - 6.000 Kg per ettaro.
VENDEMMIA: manuale nella prima decade di ottobre.
VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura delle uve e fermentazione tradizionale in rosso con macerazione sulle bucce di 12-15 giorni, alla temperatura di 26-28 °C, con rimontaggi giornalieri. Segue la fermentazione malolattica. 24 mesi in fusti di rovere da 500 litri, per metà nuovi e metà di primo o secondo passaggio. Successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi.

MATURAZIONE:

COLORE:
PROFUMO:
GUSTO:
ABBINAMENTI:
TEMPERATURA DI SERVIZIO:

PROFILO ORGANOLETTICO

rosso intenso.
ampio e intenso, con sentori di more e ciliegie e una nota speziata.
di buona struttura, con tannini fitti e morbidi, di lunga persistenza.
adatto a secondi saporiti e decisi: ottimo con arrosti e cacciagione o con formaggi maturi (stagionati).
18 °C

DATI ANALITICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol
ACIDITÀ: 5,2 g/l
FORMATO: 750 ml, 1500 ml

NAME: "Camoï" Col Sandago.
CLASSIFICATION: Colli Trevigiani IGT (Typical Geographical Indication) - PGI.
TYPE: red wine.
GRAPE VARIETY: pure Merlot.
PRODUCTION AREA: Col Sandago's vineyard in Susegana (TV).
SOIL: calcareous, clayey, with sandstone subsoil.
YIELD: 1.2 Kg per plant, 6.000 Kg/hectare.
HARVEST: grapes are hand-picked during the first ten days of October.
VINIFICATION: pressing and destemming followed by traditional red fermentation with maceration on the skins for 12-15 days at 26-28 °C and daily pumping over. Malolactic fermentation follows. 24 months in 500-litre oak barrels, half of which are new and half of which have been used once or twice before. Followed by bottle-aging for at least 6 months.

AGEING:

TASTING NOTES

APPEARANCE: vibrant red.
AROMA: generous and intense, with blackberry and cherry scents and a spicy note.
FLAVOUR: well-structured with silky, close-knit tannins and a lingering finish.
SERVING SUGGESTION: an ideal accompaniment to savoury and distinctive second courses - excellent with roast meats, game and aged cheeses.
SERVING TEMPERATURE: 18 °C

ANALYTICAL DATA

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol
ACIDITY: 5,2 g/l
BOTTLE: 750 ml, 1500 ml

