

Camaladum

CHARDONNAY IGT TREVENEZIE

2017

IL NOSTRO CAMALADUM

La vendemmia del 2017 è la prima, piccola ed eccezionale raccolta che porterà alla produzione di uno straordinario chardonnay, il nostro Camaladum.

La selezione dell'uva viene fatta a mano, per un prodotto di altissima qualità, sotto la guida dei fratelli **Davide e Michele Genovese**, figli della signora Gabriella Bardini.

Con orgoglio e soddisfazione, il **Camaladum** sta ricevendo riconoscimenti e il consenso di esperti e del pubblico amante del buon vino.

La più grande ambizione?

Comunicare la passione e il grande valore racchiusi in questa prima etichetta, che rappresenta anche il primo vino di Camalò di Povegliano, territorio dove siamo cresciuti e che vogliamo far conoscere.

IL CAMALADUM DI CAMALÒ

Sembra uno scioglilingua ed è uno Chardonnay che celebra le proprie origini, quelle di un territorio, che ritroviamo in cenni di epoca romana e che nel tempo ha visto modificare il nome, probabilmente significante la salubrità dell'ambiente ai piedi del Montello, curativo per i malati. **Camalò è il centro del mondo!**

Come recita la leggenda dell'antico pozzo, profondo e centrale nella pianura trevigiana. E il Camaladum dell'Azienda Agricola San Matìo è una gradevole "terapia", fatta di ricche scoperte sensoriali, un' avvolgente gradevolezza che dedichiamo alla nostra famiglia e al nostro territorio.



Dedicato a Camalò, paese il cui pozzo arriva al "centro del mondo"...

Si presenta con una calda tonalità giallo paglierino, muovendosi nel calice con buona consistenza.

Regala profumi maturi che spaziano dal fruttato di papaya e banana, toccando florealità di verbena e giglio, punteggiati da sprazzi di crema al limone e vaniglia.

L'attacco gustativo è decisamente morbido, più sapido che fresco, mentre la chiusura si altalena tra

piccantezza citrina e gesso.

Sensuale nelle sue note burrose e delicato delle note speziate e tostate.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Varietà: Chardonnay

Anno vigneto: 2015

Densità per ettaro: 3600 ceppi

Zona di produzione: Camalò di Povegliano (TV)

Caratteristiche del terreno: medio impasto con buona presenza di scheletro

INDICAZIONI DEL PRODOTTO

Vendemmia: 2017 (a mano)

Vinificazione: pre-macerazione a freddo e vinificazione in bianco

Maturazione: Acciaio e barrique di rovere francese per 15 mesi (bâtonnage frequenti)

Affinamento in bottiglia: almeno 4 mesi

Alcol: 13%

Residuo zuccherino: 2,42 g/l

Acidità totale: 5,88 g/l

pH: 3,35

Produzione: 2000 bottiglie (75cl)

SAN MATIÒ®
AZIENDA AGRICOLA