

# Ca ma la dum

TRE VENEZIE IGT CHARDONNAY | 2019

## 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.



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:* 2019 (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:* 3.333 bottiglie (75cl)

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

**SAN MATÌO**<sup>®</sup>  
AZIENDA AGRICOLA