



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

MERLOT



Linea	La Vigna di Riva
Vitigno	100% Merlot
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	2.400 piante per ettaro
Resa per ettaro	80-90 quintali/ ha
Zona di produzione	Veneto Orientale
Caratteristiche pedoclimatiche	Terreno pianeggiante, di origine alluvionale. Il suolo è molto ricco di sali minerali, come carbonato di calcio e magnesio.
Vendemmia e Vinificazione	Diraspatura, macerazione nelle bucce per 10-12 giorni, pressatura e separazione del torchiato. Fermentazione a temperatura controllata a 20-22°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 8-9 mesi seguito da un affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.
Alcool	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	6 - 18°C
Degustazione	Al naso presenta note fruttate di ciliegia, prugna e lampone. Al palato è secco e rotondo con tannini vellutati.
Abbinamenti	Eccellente in abbinato a primi piatti a base di carne o funghi; ottimo anche con le carni arrosto.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



Tel. (+39) 0421 564562 |
info@cavescovado.com



www.cavescovado.com