



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

VERDUZZO



Linea	La Vigna di Riva
Vitigno	100% Verduzzo
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.300 piante per ettaro
Resa per ettaro	130 quintali/ ettaro
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. Questi elementi donano alle uve particolare salinità e mineralità, che si ritrovano poi nei vini.
Vendemmia e Vinificazione	Vendemmia tardiva per esaltare la dolcezza delle uve. Crio-macerazione di 24 ore a 5°C con cui vengono estratti gli aromi delle bucce grazie ad enzimi pectolitici. Pressatura soffice e fermentazione a 16-18°C con lieviti selezionati per 7-10 giorni.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 6 mesi con frequenti batonnage per mantenere le fecce in movimento.
Alcool	12% Vol.
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Degustazione	Il suo bouquet è fresco con note di fiori di acacia e mela matura. Al palato è dolce, con note di miele e pesche sciropate.
Abbinamenti	Perfetto abbinato al dessert, in particolare biscotti e piccola pasticceria. Si sposa bene anche con formaggi erborinati, frutta secca e disidratata.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com