



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

CHARDONNAY



Linea	La Vigna di Riva
Vitigno	100% Chardonnay
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.000 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 manuale, diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. Crio-macerazione di 16 ore a 5°C per estrarre dalle bucce gli aromi primari. Il mosto viene poi fermentato a 14-16°C con lieviti selezionati per 8-14 giorni.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio con frequenti batonnage per mantenere la feccia in movimento. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.
Alcool	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Degustazione	Al naso rivela note avvolgenti di fiori freschi e frutti tropicali come banana e ananas. Al palato è secco con un piacevole finale sapido.
Abbinamenti	Perfetto come aperitivo si abbina molto bene ad antipasti di pesce, crudità e piatti a base di pesce in generale.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com