



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

CABERNET SAUVIGNON



Linea	La Vigna di Riva
Vitigno	100% Cabernet Sauvignon
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	120 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	16 - 18°C
Degustazione	Il suo intenso aroma caratteristico di ribes e mora è accompagnato da note floreali ed erbacee. Al palato è secco, caldo e ben strutturato.
Abbinamenti	Perfetto accompagnamento per i piatti di carne, in particolare con agnello, carne di manzo e selvaggina.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com