



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

# PINOT GRIGIO ROSATO



|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Linea                          | La Vigna di Riva  |
| Vitigno                        | 100% Pinot Grigio   |
| 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 24 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 per 6 mesi.  |
| Alcool                         | 12% Vol.  |
| Temperatura di servizio        | 10 - 12°C   |
| Degustazione                   | Di un elegante color rame pallido, il suo bouquet è fragrante e aromatico, con note di pompelmo rosa. Fresco e secco, con acidità e mineralità ben bilanciate.  |
| Abbinamenti                    | Perfetto per accompagnare insalate di pesce e primi piatti a base di frutti di mare e pomodoro. Eccellente anche abbinato ai formaggi di capra.   |



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



[www.cavescovado.com](http://www.cavescovado.com)