



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

# BEVANDA ANALCOLICA

## Spumante



Linea	Vescovado
Ingredienti	mosto d'uva, acqua, aromi naturali, anidride carbonica, acido citrico
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.
Vinificazione	Il mosto fiore viene immediatamente raffreddato a 2 °C per evitare la fermentazione alcolica all'interno del serbatoio. Successivamente viene aggiunta l'anidride carbonica naturale per ottenere il perlage.
Alcool	0% Vol.
Zuccheri	81 gr/l
Temperatura di servizio	6-8°C
Degustazione	Color giallo paglierino chiaro. Al naso rivela note di frutta fresca, in particolare di pera e frutta a polpa bianca in generale, con sentori di fiori bianchi. Al palato note di pesca bianca, mela e ananas.
Abbinamenti	Gradevole come aperitivo che può essere abbinato anche a tutto pasto, come alternativa allo spumante tradizionale.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



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



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

# SPARKLING WHITE

## Alcohol free



Brand	Vescovado
Ingredients	grape must, natural aromas, carbon dioxide, citric acid
Production Area	Eastern Veneto
Soil type	Flat land of alluvial origin. The soil is very rich of mineral salts, as calcium carbonate and magnesium, that give to the grapes great acidity and minerality that are found also in the wine.
Vinification	The free-run must is immediately cooled at 2 °C to prevent alcoholic fermentation inside the tank. Then the natural carbon oxide will be added to achieve the perlage.
Alcohol content	0% Vol.
Sugar	81 gr/l
Serving temperature	6-8°C
Tasting notes	Notes of fresh fruit particularly pear and white- fleshed fruit in general, with hints of white flowers. On the palate peach, apple and pineapple.
Food pairing	Pleasant drink as an aperitif, but it can be paired with the whole meal as an alternative drink to sparkling wine.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



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