



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

RIBOLLA GIALLA EXTRA DRY



Brand	Vescovado
Grape	100% Ribolla Gialla
Training system	Sylvoz
Planting density	3.500 plants per hectare
Yeld per hectare	180 quintals/ hectare
Production Area	Friuli Venezia Giulia, Latisana (UD)
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.
Harvest & Vinification	Early harvest in order to enhance the natural grapes acidity. Destemming and soft pressing of the grapes. Fermentation at a controlled temperature of 16-18°C for about 7-10 days.
Second fermentation	Charmat Method in autoclave with selected yeasts for at least 60 days. The wine is bottled in an isobaric environment at -5°C.
Alcohol content	11,5% Vol.
Serving temperature	6-8°C
Tasting notes	Straw yellow colour, with an elegant and persistent perlage. On the nose it unveils jasmin flower scents and a light spicy note. Fresh and mineral with a good acidity.
Food pairing	Perfect as an aperitif, it pairs very well with fish crudité, calms, seafood and fried fish.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

RIBOLLA GIALLA EXTRA DRY



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Ribolla Gialla
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	180 quintali/ha
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia, Latisana (UD)
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 anticipata per esaltare l'acidità delle uve, diraspatura e pressatura soffice; fermentazione a temperatura di 16-18°C con lieviti selezionati per 7-10 giorni. Affinamento in acciaio.
Seconda fermentazione	Spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat) con lieviti selezionati per almeno 60 giorni. L'imbottigliamento avviene in un ambiente isobarico alla temperatura di -5°C.
Alcool	11,5% Vol.
Temperatura di servizio	6-8°C
Degustazione	Giallo paglierino, con un perlage persistente ed elegante. Al naso sprigiona aromi di fiori di gelsomino e una lieve nota speziata. Fresco e minerale con una buona acidità.
Abbinamenti	Perfetto come aperitivo, si abbina molto bene a pesce crudo, molluschi, frutti di mare e pesce fritto in generale.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com