



C.A. VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

MILLESIMATO EXTRA DRY



Brand	Vescovado
Grape	80% Glera - 20% Chardonnay
Training system	Sylvoz
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.
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	Light straw colour, with an elegant and persistent perlage. On the palate is round with notes of white peach and apple.
Food pairing	Perfect as an aperitif, it is a great combination with fish based food and seafood pasta or risotto.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

MILLESIMATO EXTRA DRY



Linea	Vescovado
Vitigno	80% Glera - 20% Chardonnay
Sistema di allevamento	Sylvoz
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	Le due uve vengono vinificate separatamente. Vendemmia anticipata per preservare l'acidità delle uve. La fermentazione avviene ad una temperatura di 16-18 C° per 7-10 giorni, fino al raggiungimento di un livello zuccherino di 12-14 g/L.
Seconda fermentazione	Spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat) con lieviti selezionati per minimo 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	Color paglierino chiaro, con un perlage persistente ed elegante. Al palato è rotondo con note di pesca bianca e mela.
Abbinamenti	Ideale come aperitivo, si abbina molto bene a tutti i tipi di piatti leggeri a base di pesce, pasta e risotti con frutti di mare.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com