



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

TELEMACO



Brand	Cason Brusà
Grape	100% Cabernet Sauvignon
Training system	Sylvoz
Planting density	3.300 plants per hectare
Yeld per hectare	100 quintals/ hectare
Production Area	Eastern Veneto
Soil type	Flat land of alluvial origin. The soil is very rich of mineral salts, as calcium carbonate and magnesium.
Harvest & Vinification	Late harvest with double controlled maturation technique. Destemming, soft pressing and maceration in contact with grape skins for 15 days at the controlled temperature of 20-22°C.
Maturation and refinement	Refinement in steal tanks for 6-8 months, after that it's aged in french oak barrique and tonneaux for 18-24 months. Ageing in bottle for 6 months.
Alcohol content	12,5% Vol.
Serving temperature	16-18°C
Tasting notes	Intense ruby red colour tending to amber. Plesant spicy notes sweeted by an intriguing vanilla aroma coming from the oak ageing. At the taste is dry, warm and full.
Food pairing	It pairs perfectly with roasted and braised meat, game, and aged cheese.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

TELEMACO



Linea	Cason Brusà
Vitigno	100% Cabernet Sauvignon
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	60 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	Vendemmia tardiva con tecnica della doppia maturazione controllata. Diraspatura, pigiatura e macerazione a contatto con le bucce per 15 giorni a temperatura controllata di 20-22°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 6-8 mesi, poi in barrique e tonneaux di rovere francese per 18-24 mesi. Maturazione in bottiglia per 6 mesi.
Alcool %	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Rosso rubino intenso tendente all'ambra. Piacevoli note speziate addolcite da un'intrigante aroma di vaniglia proveniente dalla maturazione in barrique. Al palato è secco, caldo e pieno.
Abbinamenti	Si abbina perfettamente con carni rosse arrosto e brasate, selvaggina e formaggi a pasta dura.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com