



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

PROSECCO DOC BRUT



Brand	Vescovado
Grape	100% Glera
Training system	Sylvoz
Planting density	3.500 plants per hectare
Yeld per hectare	180 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, 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 yellow colour, with an elegant and persistent perlage. Delicate floral and fruity aromas, lively and fresh. On the palate is dry and creamy, with a good acidity and a light citrus note that combines with a pleasant sapidity on the finish.
Food pairing	The perfect wine to welcome to your guests as they arrive. It accompanies perfectly "antipasti boards", seafood appetizers, fried squids and seafood first dishes.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

PROSECCO DOC BRUT



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Glera
Sistema di allevamento	Sylvoz e cordone libero
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	180 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. 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.
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 naso sprigiona delicati aromi floreali e fruttati. Al palato è secco e cremoso, con una buona acidità e una leggera nota agrumata che si integra con una piacevole sapidità nel finale.
Abbinamenti	E' il vino perfetto per accogliere gli ospiti e da servire con taglieri misti, antipasti di pesce, pesce e pollo fritto e primi piatti di pesce.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com