



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

# ADELE - ROSSO IGT TREVENEZIE



Linea	Adele
Vitigno	Cabernet Sauvignon, Merlot e Refosco
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.
Vendemmia e Vinificazione	Le tre uve a bacca rossa vengono vinificate separatamente e macerate nelle bucce per 10-12 giorni. Al termine della fermentazione le tre varietà vengono tagliate per ottenere questo rosso IGT Trevenezie.
Maturazione e affinamento	Affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Alcool	13,5% Vol.
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Degustazione	Di color rosso rubino con riflessi violacei; al naso svela interessanti note di ciliegia, ribes, mirtillo e prugna. Al palato è armonico, caldo e bilanciato, con tannini vellutati e una buona presenza nel finale.
Abbinamenti	E' un ottimo accompagnamento per le carni alla griglia, in particolare per la costata di manzo. Si sposa bene a primi piatti a base di funghi e affiancato a formaggi stagionati.



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

# ADELE - ROSSO IGT TREVENEZIE



Brand	Adele
Grape	Cabernet Sauvignon, Merlot e Refosco
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.
Harvest & Vinification	The three red grapes are macerated in contact with the skins for 10-12 days and vinified separately. After the fermentation; the three red wines are blended in order to obtain this Rosso IGT Trevenezie.
Maturation and Refinement	Refinement in bottle for 6 months.
Alcohol content	13,5% Vol.
Serving temperature	18 - 20°C
Tasting notes	Ruby red colour wine with purple hues; on the nose it unveils interesting notes of cherry, currant, blueberry and plum. On the palate is harmonic, warm and well balanced; with velvety tannins and a long lasting finish.
Food pairing	Excellent with grilled meat, prime rib in particular. It goes well also with mushrooms based dishes and aged cheeses.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



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