



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

## PINOT NERO



Linea	131
Vitigno	100% Pinot Nero
Sistema di allevamento	Silvoz
Densità di impianto	3.300 piante per ettaro
Resa per ettaro	120 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	Diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. Macerazione nelle bucce per 10-12 giorni, e separazione del torchiato. Il mosto viene poi fermentato a una temperatura controllata di 20-22°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 8-9 mesi seguito da una maturazione in bottiglia per almeno 6 mesi.
Alcool	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	16 - 18°C
Degustazione	Un vino di color rosso rubino tenue. Al naso rivela note di frutti rossi, in particolare di ciliegia, accompagnati da sentori floreali di rosa e violetta. Al palato è armonico, con tannini vellutati e una piacevole acidità.
Abbinamenti	Ottimo accompagnamento a carni bianche e carni rosse leggere, ma anche per formaggi a pasta molle e di media stagionatura.



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

## PINOT NERO



Brand	131
Grape	100% Pinot Nero
Training system	Sylvoz
Planting density	3.300 plants per hectare
Yeld per hectare	120 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	Destemming and soft pressing of the grapes. Maceration for 10-12 days and separation of the pressed. Then the must is fermented at a controlled temperature of 20-22 °C.
Maturation and refinement	Refinement in steal tanks for 8-9 months. Ageing in bottle for at least 6 months.
Alcohol content	12,5% Vol.
Serving temperature	18 - 20°C
Tasting notes	A pale ruby red wine. On the nose it unveils notes of berries, cherries in particular, accompanied with floral hints of rose and violet. On the palate it is harmonious, with velvety tannins and a pleasant acidity.
Food pairing	An excellent pairing with white meats and light red meats, but also with medium aged cheese.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



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