



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

VERDUZZO



Linea	La Vigna di Riva
Vitigno	100% Verduzzo
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.300 piante per ettaro
Resa per ettaro	130 quintali/ ettaro
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 tardiva per esaltare la dolcezza delle uve. Crio-macerazione di 24 ore a 5°C con cui vengono estratti gli aromi delle bucce grazie ad enzimi pectolitici. Pressatura soffice e fermentazione a 16-18°C con lieviti selezionati per 7-10 giorni.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 6 mesi con frequenti batonnage per mantenere le fecce in movimento.
Alcool	12% Vol.
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Degustazione	Il suo bouquet è fresco con note di fiori di acacia e mela matura. Al palato è dolce, con note di miele e pesche sciropate.
Abbinamenti	Perfetto abbinato al dessert, in particolare biscotti e piccola pasticceria. Si sposa bene anche con formaggi erborinati, frutta secca e disidratata.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

VERDUZZO



Brand	La Vigna di Riva
Grape	100% Verduzzo
Training system	Sylvoz
Planting density	3.300 plants per hectare
Yeld per hectare	130 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	Late harvest to enhance the grapes sweetness. Crio- maceration for 24 hours at 5°C to extract the peels aromas thanks to the pectolytic enzymes. Soft pressing and fermentation at a controlled temperature between 16-18°C with selected yeasts for 7-10 days.
Maturation and Refinement	Refinement in steal tanks for 6 months, with frequent battonage in order to mantain the dregs in movement.
Alcohol content	12% Vol.
Serving temperature	10 - 12°C
Tasting notes	Its bouquet is fresh with notes of acacia flowers and ripe apple. On the palate is sweet and fresh with notes of acacia honey and peaches in syrup.
Food pairing	Perfect if paired with deserts, such as biscuits and pastries. It matches well also with blue cheeses and dried fruit.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com