



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

MERLOT



Brand	La Vigna di Riva
Grape	100% Merlot
Training system	Sylvoz
Planting density	2.400 plants per hectare
Yeld per hectare	80-90 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 Ageing in bottle for at least 6 months.
Alcohol content	12,5% Vol.
Serving temperature	6 - 18°C
Tasting notes	On the nose it unveils fruity notes of cherry, plum and raspberry. The mouthfeel is dry and round with velvety tannins.
Food pairing	Excellent combined with meat or mushroom first dishes; but it's also great with roasted meat.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

MERLOT



Linea	La Vigna di Riva
Vitigno	100% Merlot
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	2.400 piante per ettaro
Resa per ettaro	80-90 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, macerazione nelle bucce per 10-12 giorni, pressatura e separazione del torchiato. Fermentazione a temperatura controllata a 20-22°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 8-9 mesi seguito da un affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.
Alcool	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	6 - 18°C
Degustazione	Al naso presenta note fruttate di ciliegia, prugna e lampone. Al palato è secco e rotondo con tannini vellutati.
Abbinamenti	Eccellente in abbinato a primi piatti a base di carne o funghi; ottimo anche con le carni arrosto.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com