CA' VESCOVADO
I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

METODO CLASSICO ROSÈ BRUT

Linea	Vescovado
Vitigno	100% Pinot Nero
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	60 quintali per 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 trovano poi nei vini.
Metodo di produzione	Il pinot nero viene vendemmiato a mano e in epoca precoce per esaltarne l'acidità. Segue poi una vinificazione in bianco: dopo la pressatura soffice le bucce vengono separate dal pigiato ottenendo così un mosto rosato. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di 16-18 °C per 7-10 giorni.
Maturazione e affinamento	La seconda fermentazione avviene in bottiglia, grazie all'aggiunta di lieviti selezionati. Durante questo periodo di 24 mesi, le spore cedono al vino gli aromi caratteristici dello spumante Metodo Classico. La sboccatura viene eseguita manualmente, bottiglia per bottiglia. Segue il rabbocco con il liqueur d'expedition di nostra formulazione.
Alcool	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	6-8 C°
Degustazione	Note di pane fresco e vaniglia cedute dai lieviti si integrano alle note di frutti rossi tipiche del Pinot Nero.
Abbinamenti	Crudités di mare e primi piatti a base di pesce.

Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro

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

www.cavescovado.com

CA' VESCOVADO
I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

METODO CLASSICO ROSÈ BRUT

Brand	Vescovado
Grape	100% Pinot Nero
Training system	Sylvoz
Planting density	3.500 plants per hectare
Yeld per hectare	60 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	Manual harvest and soft pressing in order to not damage the grape stalks. Destemming and soft pressing of the grapes. The must is immediately separeted from the skins to obtain an elegant rosé colour. . Then the must is fermented in steal tanks at the temperature of 16-18°C for 7-10 days.
Maturation and refinement	Second fermentation with Champenoise method. Maturation in bottle for 24 months and hand disgorgement.
Alcohol content	12,5% Vol.
Serving temperature	6-8 °C
Tasting notes	The fermentation gives freshly baked bread and vanilla notes, that integrate with Pinot nero wild berries aroma.
Food pairing	Fisch crudités and seafood first disches

Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro

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

www.cavescovado.com