



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

MERLOT



Brand	Vescovado
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; maceration in contact with the skins for 10-12 days. Then the must is fermented at a controlled temperature of 20-22 °C.
Maturation and Refinement	Refinement in steel tanks for 8 - 9 months followed by further ageing in bottle for at least 6 months.
Alcohol content	13,5% Vol.
Serving temperature	16-18°C
Tasting notes	Ruby red colour with purple hues. Floral notes of rose and violet, it has a dry taste. Full, harmonic and round with velvety tannins.
Food pairing	Excellent with braised red meat, game, mushroom-based dishes.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

MERLOT IGT VENETO



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Merlot
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	2.400 piante/ha
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 periodo di affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.
Alcool	13,5% Vol.
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Di color rosso rubino con riflessi violacei. Al naso presenta note floreali di rosa e violetta; mentre all'assaggio è secco, pieno, armonico e rotondo con tannini vellutati.
Abbinamenti	Eccellente abbinato a carne rossa brasata, cacciagione e piatti a base di funghi.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com