



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

BLANC DE BLANCS EXTRA-DRY



Linea	Adele
Vitigno	Glera - Chardonnay
Sistema di allevamento	Sylvoz
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	Le due uve vengono vinificate separatamente. Lo Chardonnay compie una criomacerazione di 24 ore a 5°C per estrarre gli enzimi pectolitici, segue poi una fermentazione a 14-16 C° per 8-14 giorni. La Glera viene vendemmiata precocemente per esaltare l'acidità. La fermentazione avviene ad una temperatura di 16-18 C° per 7-10 giorni, fino al raggiungimento di un livello zuccherino di 12-14 g/L. Lo Chardonnay viene tagliato con un 20% di Glera.
Seconda fermentazione	Spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat) con lieviti selezionati per minimo 60 giorni. L'imbottigliamento avviene in un ambiente isobarico alla temperatura di -5°C.
Alcool	11,5% Vol
Temperatura di servizio	6-8°C
Degustazione	Note fruttate di mela verde e fiori bianchi precedono un palato fresco e ben bilanciato, con una piacevole nota amarognola nel finale.
Abbinamenti	Si sposa perfettamente con antipasti a base di prosciutto crudo, torte salate e frittate. E' adatto anche ad accompagnare formaggi di media stagionatura e piatti a base di frutti di mare.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

BLANC DE BLANCS EXTRA-DRY



Brand	Adele
Grape	Glera - Chardonnay
Training system	Sylvoz
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	Early harvest in order to enhance the natural grapes acidity. Destemming and soft pressing of the grapes. Fermentation at a controlled temperature of 16-18°C for about 7-10 days, until the wine reaches the residual sugar level of 12-14 grams per liter.
Second fermentation	Charmat method in autoclave with selected yeasts. The bottling is done in an isobaric environment at a controlled temperature of -5°C.
Alcohol content	11,5% Vol.
Serving temperature	6-8°C
Tasting notes	Fruity notes of green apple and white flowers accompanied by a fresh and well balanced taste, with a pleasant savory note on the finish.
Food pairing	It fits perfectly with raw ham and savory pie. Good also with medium aged cheeses and seafood based dishes.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com