



**CÀ VESCOVADO**

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

## 23-10 VITAE



Brand	Cason Brusà
Grape	50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot
Training system	Sylvoz
Planting density	3.000 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.
Harvest & Vinification	Manual harvest, grapes drying in a special ventilated room for 30 - 40 days to concentrate sugars. The soft pressing is made always on 23rd October and it is followed by the maceration in contact with skins for 15-20 days at the controlled temperature of 16-18°C.
Maturation and refinement	Refinement in steal tanks for 6-8 months, after that it's aged in french oak barrique and tonneaux for 18-24 months. Ageing in bottle for 6 months.
Alcohol content	14,5% Vol.
Serving temperature	16-18°C
Tasting notes	Intense ruby red colour tending to granate. Elegant notes of mature berries merge with spicy and vanilla aromas coming for oak ageing. Warm and velvety; dried grapes give a strong structure and a extraordinary roundness.
Food pairing	Ideal with roasted and grilled red meats, game and aged cheeses. Perfect also itself as a meditation wine or paired with dark chocolate.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



[www.cavescovado.com](http://www.cavescovado.com)



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

## 23-10 VITAE



Linea	Cason Brusà
Vitigno	50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	60 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	Vendemmia manuale, appassimento delle uve in graticcio per 30- 40 giorni al fine di favorire la concentrazione degli zuccheri. La pigiatura viene fatta sempre il 23 ottobre, segue poi una macerazione a contatto con le bucce per 15-20 giorni ad una temperatura controllata di 16-18°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 6-8 mesi, poi in barrique e tonneaux di rovere francese per 18-24 mesi. Maturazione in bottiglia per 6 mesi.
Alcool %	14,5% Vol
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Rosso rubino intenso tendente al granato. Eleganti note di frutti di bosco maturi di fondono a note speziate e vanigliate provenienti dall'affinamento in legno. Caldo e vellutato: l'appassimento dona una struttura robusta e una straordinaria rotondità.
Abbinamenti	Ideale con carni arrosto e grigliate, cacciagione e formaggi stagionati. Perfetto anche da solo come vino da meditazione o abbinato al cioccolato fondente.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



[www.cavescovado.com](http://www.cavescovado.com)