



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

BLANC DE NOIRS EXTRA-DRY



Linea	Adele
Vitigno	70% Glera - 30% Pinot nero
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. 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. Il pinot nero viene vinificato in rosso, con macerazione nelle bucce per 10- 12 giorni per estrarne il colore e l'aroma.
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	Al naso rivela note di lampone e fragolina di bosco, accompagnate da sentori di rosa e lavanda. Al palato è fresco e leggero, con una buona persistenza retro olfattiva.
Abbinamenti	Perfetto da solo come aperitivo, si abbina molto bene ad antipasti, piatti a base di pesce, carni bianche e insalate estive. Ottimo anche accompagnato da pizza e focaccia.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com