



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

# PINOT GRIGIO



Brand	La Vigna di Riva
Grape	100% Pinot Grigio
Training system	Sylvoz
Planting density	3.000 plants per hectare
Yeld per hectare	130 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. Destemming and soft pressing of the grapes. Cryo-maceration for 16 hours at 5°C to extract from the skins as many primary aromas as possible. Then the must is fermented for about 8-14°C days at 14-16°C with selected yeasts.
Maturation and Refinement	Refinement in steal tanks for 6 months.
Alcohol content	12% Vol.
Serving temperature	10 - 12°C
Tasting notes	Fruity and floral bouquet where notes of pear and acacia flowers stand aut with elegance. On the palate it is fresh and fragrant with a plesant mineral finish.
Food pairing	Ideal with seafood, it matches well with fish or mushroom based first dishes, fish soups, fish or white meat main courses.



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

## PINOT GRIGIO



Linea	La Vigna di Riva
Vitigno	100% Pinot Grigio
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	130 quintali/ 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 ritrovano poi nei vini.
Vendemmia e Vinificazione	Vendemmia manuale, diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. Crio-macerazione di 16 ore a 5°C per estrarre dalle bucce gli aromi primari. Il mosto viene poi fermentato a 14-16°C con lieviti selezionati per 8-14 giorni.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 6 mesi.
Alcool	12% Vol.
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Degustazione	Bouquet fruttato e floreale, con eleganti note di pera e acacia. Al palato è fresco e fragrante con un piacevole finale minerale.
Abbinamenti	Ideale con i frutti di mare, primi piatti a base di funghi, zuppe di pesce e carni bianche.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



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