



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

# ADELE - ROSSO IGT TREVENEZIE



Linea	Adele
Vitigno	Cabernet Sauvignon, Merlot e Refosco
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.
Vendemmia e Vinificazione	Le tre uve a bacca rossa vengono vinificate separatamente e macerate nelle bucce per 10-12 giorni. Al termine della fermentazione le tre varietà vengono tagliate per ottenere questo rosso IGT Trevenezie.
Maturazione e affinamento	Affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Alcool	13,5% Vol.
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Degustazione	Di color rosso rubino con riflessi violacei; al naso svela interessanti note di ciliegia, ribes, mirtillo e prugna. Al palato è armonico, caldo e bilanciato, con tannini vellutati e una buona presenza nel finale.
Abbinamenti	E' un ottimo accompagnamento per le carni alla griglia, in particolare per la costata di manzo. Si sposa bene a primi piatti a base di funghi e affiancato a formaggi stagionati.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



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