



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

MALVASIA IGT VENETO



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Malvasia Istriana
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	1.980 piante per ettaro
Resa per ettaro	80 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. 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 per 12-16 ore a 5°C per estrarre dalle bucce, grazie agli enzimi pectolitici, quanti più aromi primari possibile. Fermentazione per 7-10 giorni a 16-18°C con lieviti selezionati.
Affinamento	Affinamento in acciaio con frequenti batonnage per mantenere la feccia in movimento. Maturazione in bottiglia per 2 mesi.
Alcool	13% Vol.
Temperatura di servizio	10- 12°C
Degustazione	Al naso rivela la sua eleganza, intensità e complessità aromatica. Note floreali e minerali, con sentori di olive verdi nel finale. Al palato si sente immediatamente la freschezza e la sapidità, con un retrogusto di pasta di mandorle.
Abbinamenti	Perfetto come aperitivo, o con antipasti leggeri come salmone marinato, capesante gratinate e pesce crudo in generale. Si sposa bene anche con zuppe di pesce e risotti.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

MALVASIA IGT VENETO



Brand	Vescovado
Grape	100% Malvasia Istriana
Training system	Sylvoz
Planting density	1980 plants per hectare
Yield per hectare	80 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 12-16 hours at 5°C to extract from the skins as many primary aromas as possible. Then the must is fermented for about 7-10 days at 16-18°C with selected yeasts.
Refinement	Refinement in steel tanks with frequent batonnage in order to maintain the lees in movement until bottling. Ageing in bottle for 2 months.
Alcohol content	13% Vol.
Serving temperature	10-12°C
Tasting notes	On the nose will reveal to us the intensity, the elegance, and the aromatic complexity. Floral and mineral notes, with final hints of green olives. On the palate you feel immediately the freshness and the sapidity, with almond paste at the end.
Food pairing	Perfect as an aperitif, or with delicate appetizers, such as marinated salmon, scallops au gratin and raw fish. It pairs very well also with fish soup and risotto.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com