



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

CHARDONNAY



Linea	La Vigna di Riva
Vitigno	100% Chardonnay
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 con frequenti batonnage per mantenere la feccia in movimento. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.
Alcool	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Degustazione	Al naso rivela note avvolgenti di fiori freschi e frutti tropicali come banana e ananas. Al palato è secco con un piacevole finale sapido.
Abbinamenti	Perfetto come aperitivo si abbina molto bene ad antipasti di pesce, crudità e piatti a base di pesce in generale.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

CHARDONNAY



Brand	La Vigna di Riva
Grape	100% Chardonnay
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 days at 14-16°C with selected yeasts.
Maturation and Refinement	Refinement in steel tanks with frequent batonnage in order to mantain the lees in movement. Ageing in bottle for 2 months.
Alcohol content	12,5% Vol.
Serving temperature	10 - 12°C
Tasting notes	On the nose it unveils enveloping notes of fresh flowers and exotic fruits, such as banana and pineapple. The mouthfeel is dry with a pleasant savory finish.
Food pairing	Perfect as an aperitif it pairs very well with fish appetizer, crudità and seafood dishes in general.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com