



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

RIBOLLA GIALLA



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Ribolla Gialla
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	110 quintali/ha (per la tecnica del diradamento)
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia, Latisana (UD)
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 tardiva per ottenere una maggiore concentrazione degli zuccheri. Diraspatura e pressatura soffice delle uve. Fermentazione a 16-18°C con lieviti selezionati per 7-10 giorni.
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 si sente immediatamente la fragranza di mela cotta e mandarino. Al palato è fresco, agrumato e sapido, ma allo stesso tempo delicato.
Abbinamenti	Si abbina molto bene ad antipasti di pesce, crudi di mare, primi piatti di pesce e vegetali, grigliate di pesce e vitello tonnato.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

RIBOLLA GIALLA



Brand	Vescovado
Grape	100% Ribolla gialla
Training system	Sylvoz
Planting density	3.500 plants per hectare
Yeld per hectare	110 quintals/hectare (due to the thinning technique)
Production Area	Friuli Venezia Giulia, Latisana (UD)
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	Late harvest to enhance the grapes sweetness. Destemming and soft pressing of the grapes. Fermentation at a controlled temperature between 16-18°C with selected yeasts for 7-8 days.
Refinement	Refinement in steel tanks with frequent batonnage in order to mantain the lees in movement untill the bottling. Ageing in bottle for 2 months.
Alcohol content	13% Vol.
Serving temperature	10-12°C
Tasting notes	On the nose you feel immediately the fragrance of baked apple and tangerine. In the mounth it is fresh, citrine and and sapid, but at the same time delicate.
Food pairing	It pairs well with fish appetizers, fish crudité, spaghetti with clams, rice with prawns and vegetables, grilled fish, veal with tuna sauce.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com