



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

VERDUZZO



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Verduzzo Friulano
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.300 piante per ettaro
Resa per ettaro	120 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 tardiva per ottenere una maggior concentrazione di zuccheri nelle uve. Criomacerazione di 24 ore a 5°C con cui vengono estratti gli aromi delle bucce grazie ad enzimi pectolitici. Pressatura soffice e fermentazione a 16-18°C con lieviti selezionati per 7-10 giorni.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 6 mesi con frequente batonnage, per mantenere le fecce in movimento. Parziale taglio con altro verduzzo affinato in botti di rovere francese.
Alcool	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	12 - 14°C
Degustazione	Un bouquet dolce e fruttato con note di albicocca in confettura, mandorla e miele. Al palato è morbido e corposo con spiccate note di pesca e albicocca.
Abbinamenti	Perfetto se abbinato a biscotti e piccola pasticceria, ma anche accostato a formaggi erborinati e alla frutta secca.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

VERDUZZO



Brand	Vescovado
Grape	Verduzzo friulano
Training system	Sylvoz
Planting density	3.300 plants per hectar
Yeld per hectare	120 quintals/hectar
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	Late harvest in order to enhance the sugar level. Cryo-maceration for 24 hours at 5°C to extract from the skins as many primary aromas as possible. Soft pressing and fermentation at the controlled temperature of 16-18°C with selected yeast for 7-10 days.
Maturation and Refinement	Refinement in steel tanks with frequent batonnage in order to mantain the lees in movement until bottling. Blend with aged in oak Verduzzo. Ageing in bottle for 2 months.
Alcohol content	12,5% Vol
Serving temperature	12 - 14°C
Tasting notes	A sweet and fruity bouquet with notes of apricot jam, almond and honey. On the palate is velvety and full-bodied with bright notes of peach and apricot.
Food pairing	A perfect pairing for desserts, such as small pastry and biscuits. Also interesting in combination with blue cheese and nut.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com