



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

ADELE ROSATO



Linea	Adele
Vitigno	Pinot Grigio, Pinot Nero, 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. Questi elementi donano alle uve particolare salinità e mineralità, che si ritrovano poi nei vini.
Vendemmia e Vinificazione	Le uve vengono vinificate separatamente. Mentre il pinot grigio effettua una crio-macerazione a 5°C per estrarre gli aromi primari; le uve a bacca rossa vengono fatte macerare a contatto con le bucce per 10-12 giorni.
Maturazione e affinamento	Affinamento in bottiglia per 2 mesi.
Alcool	12% Vol.
Temperatura di servizio	12-14°C
Degustazione	Il suo bouquet aromatico presenta chiare note di frutti di bosco, accompagnate da sentori di agrumi e melone. Al palato è piacevolmente aromatico, con note di sedano e rabarbaro nel finale.
Abbinamenti	Ideale con piatti di pasta al pomodoro e zuppe di pesce. Eccellente con pesce arrosto, o in cotture salate e piccanti; ben si accompagna con funghi e formaggi di media stagionatura. Ottimo anche con pollame e vitello stufato.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

ADELE ROSATO



Brand	Adele
Grape	Pinot Grigio, Pinot Nero, Refosco
Training system	Sylvoz
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	The three grapes are vinified separately. Pinot Grigio grapes makes a cryo-maceration at 5°C to extract from the skins the many primary aromas; the red grapes are macerated on the skin for 10-12 days.
Maturation and Refinement	Refinement in bottle for 2 months.
Alcohol content	12% Vol.
Serving temperature	12 - 14°C
Tasting notes	An aromatic bouquet of wild berries and citrus fruit and melon. On the palate it is aromatic, with notes of celery and rhubarb on the finish.
Food pairing	Ideal with pasta with tomato sauce and fish soups. Excellent with roasted fish, savory and spiced, mushrooms and mid-aged cheese. It matches also with poultry and stewed veal.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com