



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

BLANC DE BLANCS BRUT



Linea	Adele
Vitigno	Glera - Chardonnay
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 due uve vengono vinificate separatamente. Vendemmia anticipata per preservare l'acidità delle uve. La fermentazione avviene ad una temperatura di 16-18 C° per 7-10 giorni, fino al raggiungimento di un livello zuccherino di 8 g/L.
Seconda fermentazione	Spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat) con lieviti selezionati per minimo 60 giorni. L'imbottigliamento avviene in un ambiente isobarico alla temperatura di -5°C.
Alcool	11,5% Vol.
Temperatura di servizio	6-8°C
Degustazione	Color paglierino chiaro, con un perlage persistente ed elegante. Al palato è rotondo con note di pesca bianca e mela.
Abbinamenti	Ideale come aperitivo, si abbina molto bene a tutti i tipi di piatti leggeri a base di pesce, pasta e risotti con frutti di mare.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com