

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