



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

SAUVIGNON IGT VENETO



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Sauvignon
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.100 piante per ettaro
Resa per ettaro	110 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 manuale, diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. Crio-macerazione di 24 ore a 5°C per estrarre dalle bucce gli aromi primari. Il mosto viene poi fermentato a 14-16°C con lieviti selezionati per 8-14 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	Bouquet ricco e intenso, con note erbacee marcate, come foglie di pomodoro, rosmarino e timo. Il finale è piacevole con un ritorno di note balsamiche. Al palato è minerale, elegantemente sapido e molto ben bilanciato.
Abbinamenti	Ottimo abbinato a piatti freddi e risotti a base di verdure. Si abbina perfettamente anche a uova e asparagi, acciughe e formaggi di capra.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

SAUVIGNON IGT VENETO



Brand	Vescovado
Grape	100% Sauvignon
Training system	Sylvoz
Planting density	3.100 plants per hectare
Yeld per hectare	110 quintals/hectare
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	Manual harvest. Destemming and soft pressing of the grapes. Cryo-maceration for 24 hours at 5°C to extract from the skins as many primary aromas as possible. Then the must is fermented for about 8-14 days at 14- 16°C with selected yeasts.
Refinement	Refinement in steel tanks with frequent batonnage in order to mantain the lees in movement until bottling. Ageing in bottle for 2 months.
Alcohol content	13% Vol.
Serving temperature	10-12°C
Tasting notes	Rich and intense bouquet, with marked vegetal notes, such as tomato leaves, rosemary, thyme. The finish is pleasing with a return of balsamic notes. On the palate is mineral, elegantly sapid, and very well balanced.
Food pairing	Perfect combination with cold appetizers, and vegetable risotto. It also pairs perfectly with asparagus and eggs, anchovies, and goat cheeses.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com