CA' VESCOVADO
I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

PINOT GRIGIO DOC

Brand	131
Grape	100% Pinot Grigio
Training system	GDC e Sylvoz
Planting density	3.000 plants per hectare
Yeld per hectare	130 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 16 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 steal tanks for 6 months.
Alcohol content	12,5% Vol.
Serving temperature	10 - 12°C
Tasting notes	It smells elegant and fruity, with herbal scents, walnut hull and roasted almond. On the palate it is fragrant and easy to drink, it has a lively acidity and a plesant long finisch.
Food pairing	It matches well with light appetizer, shellfish, seafood main courses such as roasted bass fish and trout. Perfect also to combine with summer salads.

Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro

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

www.cavescovado.com

CA' VESCOVADO
I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

PINOT GRIGIO DOC

Linea	131
Vitigno	100% Pinot Grigio
Sistema di allevamento	GDC e Sylvoz
Densità di impianto	3.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	130 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 16 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 per 6 mesi.
Alcool	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Degustazione	Al naso è elegante e fruttato con sentori di erbe, mallo di noce e mandorla tostata. Al palato è fragrante e di facile beva, presenta una brillante acidità e un piacevole finale lungo.
Abbinamenti	Si abbina bene ad antipasti leggeri, crostacei, frutti di mare e secondi delicati di pesce come branzino e trota al forno. Adatto anche ad accompagnare le insalate estive.

Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro

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

www.cavescovado.com