



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

PROSECCO DOC EXTRA DRY



Brand	131
Grape	100% Glera
Training system	Sylvoz
Planting density	3.500 plants per hectare
Yeld per hectare	180 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	Early harvest in order to enhance the natural grapes acidity. Destemming and soft pressing of the grapes. Fermentation at a controlled temperature of 16-18°C for about 7-10 days; untill the wine reaches the residual sugar level of 12-14 grams per liter.
Second fermentation	Charmat Method in autoclave with selected yeasts for at least 60 days. The wine is bottled in an isobaric enviroment at -5°C.
Alcohol content	11,5% Vol.
Serving temperature	6-8°C
Tasting notes	On the nose it unveils acacia and peach flowers notes. Soft and fresch tasting with a good acidity and a light citrus fruits note followed by a plesant savory note in the finish.
Food pairing	Excellent whether alone or with light appetizer, fried fish or pasta with seafood.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

PROSECCO DOC EXTRA DRY



Linea	131
Vitigno	100% Glera
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	180 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 anticipata per esaltare l'acidità delle uve, diraspatura e pressatura soffice; fermentazione a temperatura di 16-18°C con lieviti selezionati per 7-10 giorni, fino ad un residuo di 12-14 grammi di zuccheri per litro.
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	Al naso sprigiona note di fiori di pesco e acacia. Delicato e fresco al palato, con una buona acidità e una lieve nota agrumata seguita da una piacevole sapidità nel finale.
Abbinamenti	Ottimo sia da solo che con antipasti leggeri, fritti di pesce, pasta con condimento a base di frutti di mare.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com