



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

# PINOT GRIGIO ROSATO



Linea	La Vigna di Riva
Vitigno	100% Pinot Grigio
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	130 quintali/ ettaro
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.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 6 mesi.
Alcool	12% Vol.
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Degustazione	Di un elegante color rame pallido, il suo bouquet è fragrante e aromatico, con note di pompelmo rosa. Fresco e secco, con acidità e mineralità ben bilanciate.
Abbinamenti	Perfetto per accompagnare insalate di pesce e primi piatti a base di frutti di mare e pomodoro. Eccellente anche abbinato ai formaggi di capra.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



[www.cavescovado.com](http://www.cavescovado.com)



**CA VESCOVADO**

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

# PINOT GRIGIO ROSATO



Brand	La Vigna di Riva
Grape	100% Pinot Grigio
Training system	Sylvoz
Planting density	3.000 plants per hectare
Yield 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 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.
Maturation and Refinement	Refinement in steel tanks for 6 months.
Alcohol content	12% Vol.
Serving temperature	10 - 12°C
Tasting notes	Elegant pale copper colour with a fragrant and aromatic bouquet, in which pink grapefruit notes stands out. The taste is fresh and dry with a balanced acidity and a light mineral note on the finish.
Food pairing	It goes well with light seafood and fish salads, tomato and seafood based first dishes. Excellent also with goat's cheeses.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



[www.cavescovado.com](http://www.cavescovado.com)