



# CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

## BLANC DE BLANCS EXTRA-DRY



|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Linea                          | Adele                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Vitigno                        | Glera - Chardonnay                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sistema di allevamento         | Sylvoz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Zona di produzione             | Veneto Orientale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Caratteristiche pedoclimatiche | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                               |
| Vendemmia e Vinificazione      | <p>Le due uve vengono vinificate separatamente. Lo Chardonnay compie una criomacerazione di 24 ore a 5°C per estrarre gli enzimi pectolitici, segue poi una fermentazione a 14-16 C° per 8-14 giorni. La Glera viene vendemmiata precocemente per esaltare l'acidità. La fermentazione avviene ad una temperatura di 16-18 C° per 7-10 giorni, fino al raggiungimento di un livello zuccherino di 12-14 g/L. Lo Chardonnay viene tagliato con un 20% di Glera.</p> |
| Seconda fermentazione          | <p>Spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat) con lieviti selezionati per minimo 60 giorni. L'imbottigliamento avviene in un ambiente isobarico alla temperatura di -5°C.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Alcool                         | 11,5% Vol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Temperatura di servizio        | 6-8°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Degustazione                   | <p>Note fruttate di mela verde e fiori bianchi precedono un palato fresco e ben bilanciato, con una piacevole nota amarognola nel finale.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Abbinamenti                    | <p>Si sposa perfettamente con antipasti a base di prosciutto crudo, torte salate e frittate. E' adatto anche ad accompagnare formaggi di media stagionatura e piatti a base di frutti di mare.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                 |



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



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