



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

BRONTE



Brand	Cason Brusà
Grape	100% Refosco dal peduncolo rosso
Training system	Sylvoz
Planting density	3.500 plants per hectare
Yeld per hectare	60 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.
Harvest & Vinification	Manual harvest, grapes drying in a special ventilated room for 40 - 50 days to concentrate sugars. Destemming, soft pressing and maceration in contact with skins for 15-20 days at the controlled temperature of 16-18°C.
Maturation and refinement	Refinement in steal tanks for 6-8 months, after that it's aged in french oak barrique and tonneaux for 18-24 months. Ageing in bottle for 6 months.
Alcohol content	14,5% Vol.
Serving temperature	16-18°C
Tasting notes	Intense ruby red colour tending to amber. On the nose fuity notes of black cherry, mature berries and plum are accompanied with notes of vanilla, coffe and cocoa. On the palate is full, warm and round, with velvety tannins.
Food pairing	It goes well with red meat, game, aged cheese and mashrooms and truffle based dishes. Perfect also itself as a meditation wine or paired with dark chocolate.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

BRONTE



Linea	Cason Brusà
Vitigno	100% Refosco
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	60 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.
Vendemmia e Vinificazione	Vendemmia manuale, appassimento delle uve in graticcio per 40 - 50 giorni al fine di favorire la concentrazione degli zuccheri. Diraspatura, pigiatura e macerazione a contatto con le bucce per 15-20 giorni ad una temperatura controllata di 16-18°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 6-8 mesi, poi in barrique e tonneaux di rovere francese per 18-24 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Alcool %	14,5% Vol.
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Di colore rosso rubino intenso tendente all'ambra. Al naso note fruttate di amarena, frutti di bosco maturi e prugna sono accompagnate da note di vaniglia, caffè e cacao. Al palato è pieno, caldo e rotondo con tannini vellu
Abbinamenti	Accompagna bene carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti a base di funghi e tartufi. Un ottimo vino da meditazione che sorprende abbinato al cioccolato fondente.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com