



**CA VESCOVADO**

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

## ADELE BIANCO



Linea	Adele
Vitigno	Pinot Grigio, Sauvignon, Tai
Sistema di allevamento	Sylvoz
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	Crio-macerazione delle tre uve a bacca bianca a 5°C, per estrarre gli aromi primari. Il vino è ottenuto dal taglio delle tre varietà.
Maturazione e affinamento	Affinamento in bottiglia per 2 mesi.
Alcool	12% Vol.
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Degustazione	Di color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso presenta note floreali con richiami di pera. Secco e fragrante al palato, armonico e ben bilanciato con note fruttate persistenti, buona acidità e ricchezza aromatica
Abbinamenti	Si abbina perfettamente ai primi piatti di mare. Eccellente come abbinamento alle frittiture o alle grigliate di pesce; si sposa bene anche alle carni bianche dal sapore delicato.



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

## ADELE BIANCO



Brand	Adele
Grape	Pinot Grigio, Sauvignon, Tai
Training system	Sylvoz
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	Cryo-maceration of the three white grapes at 5°C to extract from the skins as many primary aromas as possible. After the fermentation the three wines are blended.
Maturation and Refinement	Refinement in bottle for 2 months.
Alcohol content	12% Vol.
Serving temperature	10 - 12°C
Tasting notes	Straw yellow color with greenish hints. The bouquet has flower notes with delicate aroma of pear. Dry and crispy on palate, harmonious and well balanced with fruity notes and long finish, good acidity and appreciable richness of the flavor.
Food pairing	It matches perfectly with seafood first courses. Excellent with fried and grilled fish; it goes well also with delicate poultry meat.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



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