



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

ROSSO IGT VENETO



Brand	Vescovado
Grape	60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot
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.
Harvest & Vinification	Destemming and soft pressing of the grapes. Maceration for 10-12 days and separation of the pressed. Then the must is fermented at a controlled temperature of 20-22 °C.
Maturation and Refinement	Refinement in steel tanks for 6 months. After racking the wine starts the malolactic fermentation to enhance the tertiary scents. Ageing in french oak barrique for 12 months.
Alcohol content	13,5% Vol.
Serving temperature	16-18°C
Tasting notes	Deep ruby red colour with purple hues. The fruity notes of cherry and plum integrate very well with the floral notes of red flowers. Spicy and vanilla notes come from the oak ageing. Tannins are elegant and round.
Food pairing	Ideal with roasted and grilled red meats, game and aged cheeses.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

ROSSO IGT VENETO



Linea	Vescovado
Vitigno	60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot
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.
Vendemmia e Vinificazione	Diraspatura, macerazione nelle bucce per 10-12 giorni, pressatura con separazione del torchiato. Fermentazione a temperatura controllata a 20-22°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 6 mesi. Maturazione in botti grandi di rovere francese per 12 mesi. Durante l'affinamento in botte avviene la fermentazione malolattica con la quale si sviluppano gli aromi terziari.
Alcool	13,5% Vol.
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Le note fruttate di ciliegia e prugna si integrano molto bene con sentori di fiori rossi. Note speziate e vanigliate provengono dall'affinamento in legno; i tannini sono eleganti e rotondi.
Abbinamenti	Eccellente abbinato con carni arrosto e grigliate, cacciagione e formaggi stagionati.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com