



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

BLANC DE NOIRS EXTRA-DRY



Linea	Adele
Vitigno	70% Glera - 30% Pinot nero
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	Le due uve vengono vinificate separatamente. 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. Il pinot nero viene vinificato in rosso, con macerazione nelle bucce per 10- 12 giorni per estrarne il colore e l'aroma.
Seconda fermentazione	Spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat) con lieviti selezionati per minimo 60 giorni. L'imbottigliamento avviene in un ambiente isobarico alla temperatura di -5°C.
Alcool	11,5% Vol
Temperatura di servizio	6-8°C
Degustazione	Al naso rivela note di lampone e fragolina di bosco, accompagnate da sentori di rosa e lavanda. Al palato è fresco e leggero, con una buona persistenza retro olfattiva.
Abbinamenti	Perfetto da solo come aperitivo, si abbina molto bene ad antipasti, piatti a base di pesce, carni bianche e insalate estive. Ottimo anche accompagnato da pizza e focaccia.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

BLANCS DE NOIRS EXTRA-DRY



Brand	Adele
Grape	70% Glera - 30% Pinot Nero
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	Early harvest in order to exalt the grapes acidity, destemming and soft pressing; fermentation at 16-18°C with selected yeasts for 7-10 days. Blend with a 30% of Pinot Nero.
Second fermentation	Charmat method in autoclave with selected yeasts, where the second fermentation process takes place for a minimum period of 60 days. The bottling is done in an isobaric environment at a controlled temperature of -5°C.
Alcohol content	11,5% Vol.
Serving temperature	6-8°C
Tasting notes	On the nose it unveils raspberry and wild strawberry notes accompanied by rose and lavender scent. On the palate it is fresh and light, with a good retro-olfactive persistence.
Food pairing	Perfect itself as an aperitif, it pairs very well with appetizers, fish based first dishes, white meats and summer salads. Great also alongside pizza and focaccia.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com