



**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)