



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

TRAMINER



Brand	Vescovado
Grape	100% Traminer
Training system	Sylvoz
Planting density	3.500 plants per hectare
Yeld per hectare	120 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, that give to the grapes great acidity and minerality that are found also in the wine.
Harvest & Vinification	Destemming and soft pressing of the grapes. Cryo-maceration for 12-16 hours at 5°C to extract from the skins as many primary aromas as possible. Then the must is fermented for about 8-14 days at 14-16°C with selected yeasts.
Refinement	Refinement in steel tanks with frequent batonnage in order to maintain the lees in movement until bottling. Ageing in bottle for 2 months.
Alcohol content	13% Vol.
Serving temperature	10-12°C
Tasting notes	Intense and defined bouquet, notes of pashion fruit and lychee. From the very first sip, the palate unveils bright sensations of freshness and spices.
Food pairing	A superb aperitif, great combination with vegetables starters. Interesting to try with the spicy oriental cuisine.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

TRAMINER IGT VENETO



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Traminer
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	120 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. Questi elementi donano alle uve particolare salinità e mineralità, che si ritrovano poi nei vini.
Vendemmia e Vinificazione	Vendemmia manuale, diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. Crio-macerazione di 24 ore a 5°C per estrarre dalle bucce gli aromi primari. Il mosto viene poi fermentato a 14-16°C con lieviti selezionati per 8-14 giorni.
Affinamento	Affinamento in acciaio con frequenti batonnage per mantenere la feccia in movimento fino all'imbottigliamento. Maturazione in bottiglia per 2 mesi.
Alcool	13% Vol.
Temperatura di servizio	10-12°C
Degustazione	Bouquet intenso e ben definito, con note di frutto della passione e lychee. Già dal primo sorso al palato rivela una spiccata sensazione di freschezza. Il finale è speziato e intrigante.
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, si sposa bene ad antipasti a base di vegetali. Si adatta ad accompagnare piatti dai sapori decisi come quelli a base di asparagi o tartufo. Interessante da provare con i piatti speziati della cucina orientale.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com