



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

## VERDUZZO



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Verduzzo Friulano
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.300 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 tardiva per ottenere una maggior concentrazione di zuccheri nelle uve. Criomacerazione di 24 ore a 5°C con cui vengono estratti gli aromi delle bucce grazie ad enzimi pectolitici. Pressatura soffice e fermentazione a 16-18°C con lieviti selezionati per 7-10 giorni.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 6 mesi con frequente batonnage, per mantenere le fecce in movimento. Parziale taglio con altro verduzzo affinato in botti di rovere francese.
Alcool	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	12 - 14°C
Degustazione	Un bouquet dolce e fruttato con note di albicocca in confettura, mandorla e miele. al palato è morbido e corposo con spiccate note di pesca e albicocca.
Abbinamenti	Perfetto se abbinato ai dolci, come piccola pasticceria secca e pasticcini, ma anche accostato a formaggi erborinati e alla frutta secca.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



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