



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

MERLOT



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Merlot
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	2.400 piante/ha
Resa per ettaro	80-90 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.
Vendemmia e Vinificazione	Diraspatura, macerazione nelle bucce per 10-12 giorni, pressatura e separazione del torchiato. Fermentazione a temperatura controllata a 20-22°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 8-9 mesi seguito da un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.
Alcool	13,5% Vol.
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Di color rosso rubino con riflessi violacei. Al naso presenta note floreali di rosa e violetta; mentre all'assaggio è secco, pieno, armonico e rotondo con tannini vellutati.
Abbinamenti	Eccellente abbinato a carne rossa brasata, caccagione e piatti a base di funghi.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com