



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