



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

ROSSO IGT VENETO



Linea	Vescovado
Vitigno	60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot
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.
Vendemmia e Vinificazione	Diraspatura, macerazione nelle bucce per 10-12 giorni, pressatura con separazione del torchiato. Fermentazione a temperatura controllata a 20-22°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 6 mesi. Maturazione in botti grandi di rovere francese per 12 mesi. Durante l'affinamento in botte avviene la fermentazione malolattica con la quale si sviluppano gli aromi terziari.
Alcool	13,5% Vol.
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Le note fruttate di ciliegia e prugna si integrano molto bene con sentori di fiori rossi. Note speziate e vanigliate provengono dall'affinamento in legno; i tannini sono eleganti e rotondi.
Abbinamenti	Eccellente abbinato con carni arrosto e grigliate, cacciagione e formaggi stagionati.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com