



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

# PROSECCO DOC BRUT



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Glera
Sistema di allevamento	Sylvoz e cordone libero
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	180 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 anticipata per esaltare l'acidità delle uve, diraspatura e pressatura soffice; fermentazione a temperatura di 16-18°C con lieviti selezionati per 7-10 giorni.
Seconda fermentazione	Spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat) con lieviti selezionati per minimo 60 giorni. L'imbottigliamento avviene in un ambiente isobarico alla temperatura di -5°C.
Alcool %	11,5% Vol.
Temperatura di servizio	6-8°C
Degustazione	Color paglierino chiaro, con un perlage persistente ed elegante. Al naso sprigiona delicati aromi floreali e fruttati. Al palato è secco e cremoso, con una buona acidità e una leggera nota agrumata che si integra con una piacevole sapidità nel finale.
Abbinamenti	E' il vino perfetto per accogliere gli ospiti e da servire con taglieri misti, antipasti di pesce, pesce e pollo fritto e primi piatti di pesce.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



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