



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

SPUMANTE CUVÉE BRUT



| | |
|--------------------------------|--|
| Linea | Vescovado |
| Vitigno | 80% Glera - 20% Chardonnay |
| 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. Questi elementi donano alle uve particolare salinità e mineralità, che si ritrovano poi nei vini. |
| Vendemmia e Vinificazione | Le due uve vengono vinificate separatamente. Vendemmia anticipata per preservare l'acidità delle uve. La fermentazione avviene ad una temperatura di 16-18 C° per 7-10 giorni, fino al raggiungimento di un livello zuccherino di 8 g/L. |
| 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 palato è rotondo con note di pesca bianca e mela. |
| Abbinamenti | Ideale come aperitivo, si abbina molto bene a tutti i tipi di piatti leggeri a base di pesce, pasta e risotti con frutti di mare. |



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com