



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

PROSECCO DOC EXTRA DRY



Linea	131
Vitigno	100% Glera
Sistema di allevamento	Sylvoz
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, fino ad un residuo di 12-14 grammi di zuccheri per litro.
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	Al naso sprigiona note di fiori di pesco e acacia. Delicato e fresco al palato, con una buona acidità e una lieve nota agrumata seguita da una piacevole sapidità nel finale.
Abbinamenti	Ottimo sia da solo che con antipasti leggeri, fritti di pesce, pasta con condimento a base di frutti di mare.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com