



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

PINOT GRIGIO DOC



Linea	131
Vitigno	100% Pinot Grigio
Sistema di allevamento	GDC e Sylvoz
Densità di impianto	3.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	130 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 manuale, diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. Crio-macerazione di 16 ore a 5°C per estrarre dalle bucce gli aromi primari. Il mosto viene poi fermentato a 14-16°C con lieviti selezionati per 8-14 giorni.
Affinamento	Affinamento in acciaio per 6 mesi.
Alcool	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Degustazione	Al naso è elegante e fruttato con sentori di erbe, mallo di noce e mandorla tostata. Al palato è fragrante e di facile beva, presenta una brillante acidità e un piacevole finale lungo.
Abbinamenti	Si abbina bene ad antipasti leggeri, crostacei, frutti di mare e secondi delicati di pesce come branzino e trota al forno. Adatto anche ad accompagnare le insalate estive.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com