



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

METODO CLASSICO ROSÈ BRUT



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Pinot Nero
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	60 quintali per ettaro
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 trovano poi nei vini.
Metodo di produzione	Il pinot nero viene vendemmiato a mano e in epoca precoce per esaltarne l'acidità. Segue poi una vinificazione in bianco: dopo la pressatura soffice le bucce vengono separate dal pigiato ottenendo così un mosto rosato. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di 16-18 °C per 7-10 giorni.
Maturazione e affinamento	La seconda fermentazione avviene in bottiglia, grazie all'aggiunta di lieviti selezionati. Durante questo periodo di 24 mesi, le spore cedono al vino gli aromi caratteristici dello spumante Metodo Classico. La sboccatura viene eseguita manualmente, bottiglia per bottiglia. Segue il rabbocco con il liqueur d'expedition di nostra formulazione.
Alcool	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	6-8 C°
Degustazione	Note di pane fresco e vaniglia cedute dai lieviti si integrano alle note di frutti rossi tipiche del Pinot Nero.
Abbinamenti	Crudités di mare e primi piatti a base di pesce.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com