



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

BRONTE



Linea	Cason Brusà
Vitigno	100% Refosco
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	60 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.
Vendemmia e Vinificazione	Vendemmia manuale, appassimento delle uve in graticcio per 40 - 50 giorni al fine di favorire la concentrazione degli zuccheri. Diraspatura, pigiatura e macerazione a contatto con le bucce per 15-20 giorni ad una temperatura controllata di 16-18°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 6-8 mesi, poi in barrique e tonneau di rovere francese per 18-24 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Alcool %	14,5% Vol.
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Di colore rosso rubino intenso tendente all'ambra. Al naso note fruttate di amarena, frutti di bosco maturi e prugna sono accompagnate da note di vaniglia, caffè e cacao. Al palato è pieno, caldo e rotondo con tannini vellu
Abbinamenti	Accompagna bene carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti a base di funghi e tartufi. Un ottimo vino da meditazione che sorprende abbinato al cioccolato fondente.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.caveskovado.com