



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

# TELEMACO



Linea	Cason Brusà
Vitigno	100% Cabernet Sauvignon
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 tardiva con tecnica della doppia maturazione controllata. Diraspatura, pigiatura e macerazione a contatto con le bucce per 15 giorni a temperatura controllata di 20-22°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 6-8 mesi, poi in barrique e tonneaux di rovere francese per 18-24 mesi. Maturazione in bottiglia per 6 mesi.
Alcool %	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Rosso rubino intenso tendente all'ambra. Piacevoli note speziate addolcite da un'intrigante aroma di vaniglia proveniente dalla maturazione in barrique. Al palato è secco, caldo e pieno.
Abbinamenti	Si abbina perfettamente con carni rosse arrosto e brasate, selvaggina e formaggi a pasta dura.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



[www.cavescovado.com](http://www.cavescovado.com)