



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

23-10 VITAE



Linea	Cason Brusà
Vitigno	50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot
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 30- 40 giorni al fine di favorire la concentrazione degli zuccheri. La pigiatura viene fatta sempre il 23 ottobre, segue poi una 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 tonneaux di rovere francese per 18-24 mesi. Maturazione in bottiglia per 6 mesi.
Alcool %	14,5% Vol
Temperatura di servizio	16-18°C
Degustazione	Rosso rubino intenso tendente al granato. Eleganti note di frutti di bosco maturi di fondono a note speziate e vanigliate provenienti dall'affinamento in legno. Caldo e vellutato: l'appassimento dona una struttura robusta e una straordinaria rotondità.
Abbinamenti	Ideale con carni arrosto e grigliate, cacciagione e formaggi stagionati. Perfetto anche da solo come vino da meditazione o abbinato al cioccolato fondente.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com