



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

REFOSCO



Linea	131
Vitigno	100% Refosco dal peduncolo Rosso
Sistema di allevamento	Silvoz
Densità di impianto	3.300 piante per ettaro
Resa per ettaro	120 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	Diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. Macerazione nelle bucce per 10-12 giorni, e separazione del torchiato. Il mosto viene poi fermentato a una temperatura controllata di 20-22°C.
Maturazione e affinamento	Affinamento in acciaio per 8-9 mesi seguito da una maturazione in bottiglia per almeno 6 mesi.
Alcool	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	16 - 18°C
Degustazione	Un vino di color rosso rubino, con un intenso bouquet di ciliegia e frutti di bosco, con piacevoli note speziate. Al palato è caldo e rotondo, con un finale lungo.
Abbinamenti	Eccellente per accompagnare arrosti e grigliate di carne, selvaggina e formaggi stagionati.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com