



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

# PROSECCO DOC EXTRA DRY



Linea	La Vigna di Riva
Vitigno	100% Glera
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	180 quintali/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 ritrovano poi nei vini.
Vendemmia e Vinificazione	Vendemmia anticipata per esaltare l'acidità delle uve, diraspatura e pressatura soffice; fermentazione a temperatura di 16-18°C con lieviti selezionati per 7-10 giorni.
Seconda fermentazione	Spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat) con lieviti selezionati per minimo 60 giorni. L'imbottigliamento avviene in un ambiente isobarico alla temperatura di -5°C.
Alcool	11,5% Vol.
Temperatura di servizio	6 - 8°C
Degustazione	Color giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, si distingue per un perlage fine e persistente. Al naso rivela eleganti note di fiori d'acacia e mela verde.
Abbinamenti	Perfetto abbinato alla frittura di mare e ai primi piatti a base di pesce e frutti di mare.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



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