



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

SAUVIGNON IGT VENETO



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Sauvignon
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.100 piante per ettaro
Resa per ettaro	110 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. Questi elementi donano alle uve particolare salinità e mineralità, che si ritrovano poi nei vini.
Vendemmia e Vinificazione	Vendemmia manuale, diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. Crio-macerazione di 24 ore a 5°C per estrarre dalle bucce gli aromi primari. Il mosto viene poi fermentato a 14-16°C con lieviti selezionati per 8-14 giorni.
Affinamento	Affinamento in acciaio con frequenti batonnage per mantenere la feccia in movimento. Maturazione in bottiglia per 2 mesi
Alcool	13% Vol.
Temperatura di servizio	10-12°C
Degustazione	Bouquet ricco e intenso, con note erbacee marcate, come foglie di pomodoro, rosmarino e timo. Il finale è piacevole con un ritorno di note balsamiche. Al palato è minerale, elegantemente sapido e molto ben bilanciato.
Abbinamenti	Ottimo abbinato a piatti freddi e risotti a base di verdure. Si abbina perfettamente anche a uova e asparagi, acciughe e formaggi di capra.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com