



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

RIBOLLA GIALLA EXTRA DRY



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Ribolla Gialla
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	180 quintali/ha
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia, Latisana (UD)
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. Affinamento in acciaio.
Seconda fermentazione	Spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat) con lieviti selezionati per almeno 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	Giallo paglierino, con un perlage persistente ed elegante. Al naso sprigiona aromi di fiori di gelsomino e una lieve nota speziata. Fresco e minerale con una buona acidità.
Abbinamenti	Perfetto come aperitivo, si abbina molto bene a pesce crudo, molluschi, frutti di mare e pesce fritto in generale.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com