



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

MALVASIA IGT VENETO



Linea	Vescovado
Vitigno	100% Malvasia Istriana
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	1980 piante per ettaro
Resa per ettaro	80 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 delle uve. Crio-macerazione per 12-16 ore a 5°C per estrarre dalle bucce, grazie agli enzimi pectolitici, quanti più aromi primari possibile. Fermentazione per 7-10 giorni a 16-18°C con lieviti selezionati.
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	Al naso rivela la sua eleganza, intensità e complessità aromatica. Note floreali e minerali, con sentori di olive verdi nel finale. Al palato si sente immediatamente la freschezza e la sapidità, con un retrogusto di pasta di mandorle.
Abbinamenti	Perfetto come aperitivo, o con antipasti leggeri come salmone marinato, capesante gratinate e pesce crudo in generale. Si sposa bene anche con zuppe di pesce e risotti.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com