



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

CHARDONNAY



Linea	131
Vitigno	100% Chardonnay
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	130 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. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.
Alcool	12,5% Vol.
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Degustazione	Di un color giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole. Ha un bouquet pulito e diretto con sentori di fiori freschi e frutta esotica. Al palato è asciutto e croccante con una meravigliosa acidità e un piacevole retrogusto leggermente amarognolo.
Abbinamenti	Ottimo anche da solo come aperitivo o accompagnato da antipasti di pesce crudo e piatti a base di pesce in genere.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com