



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

PROSECCO DOC BRUT



Linea	131
Vitigno	100% Glera
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	180 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 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, fino ad un residuo di 8 grammi di zuccheri per litro. Affinamento in acciaio.
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	Di color giallo paglierino con un perlage persistente ed elegante. Delicato e floreale con aromi fruttati, vivace e fresco.
Abbinamenti	Perfetto come aperitivo. Accompagna perfettamente antipasti di mare, calamari fritti o pollo, primi piatti con sughi di mare.



Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro



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



www.cavescovado.com