



CA VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

# SPUMANTE CUVÉE EXTRA DRY



Linea	Cason Brusà
Vitigno	80% Glera - 20% Chardonnay
Sistema di allevamento	Sylvoz
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	Le due uve vengono vinificate separatamente. Lo Chardonnay compie una criomacerazione di 24 ore a 5°C per estrarre gli enzimi pectolitici, segue poi una fermentazione a 14-16 C° per 8-14 giorni. La Glera viene vendemmiata precocemente per esaltare l'acidità. La fermentazione avviene ad una temperatura di 16-18 C° per 7-10 giorni, fino al raggiungimento di un livello zuccherino di 12-14 g/L. Lo Chardonnay viene tagliato con un 20% di Glera.
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	Note fruttate di mela verde e fiori bianchi precedono un palato fresco e ben bilanciato, con una piacevole nota amarognola nel finale.
Abbinamenti	Si sposa perfettamente con antipasti a base di prosciutto crudo, torte salate e frittate. E' adatto anche ad accompagnare formaggi di media stagionatura e piatti a base di frutti di mare.



Via San Tommaso, 24 |  
Lugugnana di Portogruaro



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



[www.cavescovado.com](http://www.cavescovado.com)