

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

CAMPO LAVEI VALPOLICELLA SUPERIORE

Denominazione: VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

COLORE ROSSO RUBINO CARICO. I PROFUMI SONO DI FRUTTI A BACCA PICCOLA, MORA, RIBES E CILIEGIA. BEN SPOSATI A NOTE SPEZIATE DOVUTE ALL'AFFINAMENTO IN LEGNO. AL PALATO È MORBIDO, CON UNA BUONA TANNICITÀ, CHE SI INTEGRA PIACEVOLMENTE CON UNA GRADITA SENSAZIONE DI FRESCHEZZA.



Uvaggio:

45% CORVINA; 40% CORVINONE; 15% RONDINELLA



Zona di produzione:

LOCALITÀ CAMPO LAVEI, NELLA ZONA COLLINARE DI MONTECCHIA DI CROSARA.

Terreni:

RICCHI DI SCHELETRO E PREVALENTEMENTE CALCAREI.



Raccolta:

A INIZIO OTTOBRE

Resa:

90 QUINTALI/ETTARO



Vinificazione:

L'UVA RACCOLTA NELL'IDEALE STATO DI MATURITÀ VIENE DIRASPATA E PIGIATA. IL MOSTO FERMENTA SULLE BUCCE PER 10 GIORNI IN SERBATOI DI ACCIAIO. IL VINO OTTENUTO VIENE POSTO A TERMINARE LA FERMENTAZIONE IN BOTTI DI LEGNO. L'AFFINAMENTO IN LEGNO VARIA DAGLI 8 AI 10 MESI.



Abbinamenti gastronomici:

CARNI GRIGLIATE E ALLO SPIEDO.
FORMAGGI MOLTO STAGIONATI.
ARROSTI DI SELVAGGINA.
IDEALE PER: CUCINA DI TERRA



Grado alcolico:

14% CIRCA

Temperatura di servizio:

16°C



Bottiglie prodotte:

CIRCA 30.000

Formati bottiglie:

750 ML - 1500 ML