

CA' RUGATE

— VITICOLTORI —
IN SOAVE E VALPOLICELLA

CORTE DURLO

VENETO BIANCO PASSITO

Denominazione: VENETO BIANCO PASSITO I.G.T.

DI COLORE AMBRATO, AL NASO ALTERNA UNA NOTEVOLE RICCHEZZA DI SENSAZIONI CHE VANNO DALL'UVA PASSA ALLA FRUTTA CANDITA, DAL TABACCO A CENNI MINERALI; IN BOCCA È DENSO, EQUILIBRATO, CON L'ACIDITÀ CHE BILANCIA GLI ZUCCHERI RESIDUI E REGALA UN FINALE LUNGO ED ELEGANTE.



Uvaggio:

100% GARGANEGA



Zona di produzione:

LE MIGLIORI UVE DEI VARI VIGNETI DELL'AZIENDA NELLA ZONA DI MONTEFORTE D'ALPONE.

Terreni:

DI ORIGINE VULCANICA, RICCHI DI SOSTANZE MINERALI.



Raccolta:

FINE SETTEMBRE.

Resa:

125 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

DOPO UN APPASSIMENTO DI 3-4 MESI SUI "PICAL", AL FINE DI FAVORIRE UN MIGLIORE ARIEGGIAMENTO, L'UVA VIENE PIGIATA. LA PRIMA FERMENTAZIONE AVVIENE IN TINI DI LEGNO, DOVE A STRETTO CONTATTO CON L'ARIA SI DETERMINA UNA NATURALE OSSIDAZIONE DEL MOSTO E LA FORMAZIONE DI UNA FLORA INDIGENA SUPERFICIALE, LA "TELARINA". SUCCESSIVAMENTE IL MOSTO VIENE TRASFERITO IN CONTENITORI DI LEGNO, DOVE TERMINA L'ATTIVITÀ FERMENTATIVA E IL COCCHIUME VIENE CHIUSO ERMETICAMENTE. NEI SUCCESSIVI 6 ANNI IL VINO SI EVOLVE E MATURA.



Abbinamenti gastronomici:

FORMAGGI ERBORINATI.
IDEALE PER: FINE PASTO. MEDITAZIONE.



Grado alcolico:

13% CIRCA

Temperatura di servizio:

10°C



Bottiglie prodotte:

500 CIRCA

Formati bottiglie:

375 ML - 1500 ML