

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

FULVIO BEO METODO CLASSICO

Denominazione: SPUMANTE METODO CLASSICO

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI. È UNO SPUMANTE DAL PERLAGE FINE E PERSISTENTE. AL NASO SPRIGIONA UN DELICATO SENTORE DI LIEVITI CON PIACEVOLI NOTE FRUTTATE. SAPORE ARMONIOSO, QUASI VELLUTATO, CON FINALE ASCIUTTO.



Uvaggio:

100% GARGANEGA



Zona di produzione:

VIGNETI DEL COLLE RUGATE A BROGNOLIGO DI MONTEFORTE D'ALPONE.

Terreni:

DI ORIGINE VULCANICA, RICCHI DI SOSTANZE MINERALI.



Raccolta:

INIZIO SETTEMBRE.

Resa:

90 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

FERMENTATO IN SERBATOI D'ACCIAIO. VIENE IMBOTTIGLIATO LA PRIMAVERA SUCCESSIVA ALLA VENDEMMIA. GRAZIE ALL'AZIONE DEI LIEVITI, IN BOTTIGLIA INIZIA UNA SECONDA FERMENTAZIONE. DOPO CIRCA 24 MESI, I LIEVITI RESPONSABILI DI QUESTA SECONDA FERMENTAZIONE FUORIESCONO DALLA BOTTIGLIA MEDIANTE LA SBOCCATURA. A QUESTO PUNTO LO SPUMANTE È PRONTO PER IL CONFEZIONAMENTO.



Abbinamenti gastronomici:

CROSTACEI E FRUTTI DI MARE. PIATTI DI PESCE. IDEALE PER: APERITIVO.

VINO A TUTTO PASTO ESCLUSO DESSERT.



Grado alcolico:

12.5% CIRCA

Temperatura di servizio:

8°C



Bottiglie prodotte:

25.000 CIRCA

Formati bottiglie:

750 ML - 1500 ML - 3000 ML - 6000 ML - 9000 ML - 12000 ML - 15000 ML