

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

FULVIO BEO ROSÉ METODO CLASSICO

Denominazione: SPUMANTE METODO CLASSICO

COLORE ROSA CORALLO CON SFUMATURE CHE VIRANO VERSO TONALITÀ COLOR SALMONE.
AL NASO PROFUMI DI PICCOLI FRUTTI DI BOSCO, RIBES E FRAGOLINE E DELICATI RICHIAMI
DI MANDORLA.



Uvaggio:

100% MOLINARA



Zona di produzione:

MIGLIORI UVE DEI VARI VIGNETI DELL'AZIENDA
NELLA ZONA COLLINARE DI MONTECCHIA DI
CROSARA.

Terreni:

RICCO DI SCHELETRO E PREVALENTEMENTE
CALCAREO.



Raccolta:

INIZIO SETTEMBRE.

Resa:

90 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

DOPO UNA BREVE MACERAZIONE DI 1-2 GIORNI
SULLE BUCCE, LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN
SERBATOI DI ACCIAIO. NEL MARZO SUCCESSIVO
ALLA VENDEMMIA IL VINO VIENE POSTO IN
BOTTIGLIA; GRAZIE ALL'AZIONE DEI LIEVITI, IN
BOTTIGLIA INIZIA UNA SECONDA FERMENTAZIONE.
DOPO CIRCA 24 MESI I LIEVITI RESPONSABILI DI
QUESTA SECONDA FERMENTAZIONE, MEDIANTE LA "
SBOCCATURA", FUORIESCONO DALLA BOTTIGLIA. A
QUESTO PUNTO, LO SPUMANTE FULVIO BEO ROSÉ, È
PRONTO PER IL CONFEZIONAMENTO.



Abbinamenti gastronomici:

APERITIVO A BASE DI CARNE. PIATTI DI CARNE.
IDEALE PER: APERITIVO.
VINO A TUTTO PASTO ESCLUSO DESSERT.



Grado alcolico:

12,5% CIRCA

Temperatura di servizio:

8°C



Bottiglie prodotte:

15.000 CIRCA

Formati bottiglie:

750 ML - 1500 ML - 3000 ML - 6000 ML