

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

LA PERLARA RECIOTO DI SOAVE

Denominazione: RECIOTO DI SOAVE DOCG

COLORE GIALLO DORATO. PROFUMO INTENSO, PERSISTENTE, FLOREALE E FRUTTATO DI UVA SULTANINA, FICO SECCO E NOCE, ARRICCHITO DA UNA NOTA SPEZIATA. INTENSO E PERSISTENTE ANCHE AL PALATO. VINO DA DESSERT CHE SI ESPRIME AL MEGLIO DOPO UN ANNO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.



Uvaggio:

100% GARGANEGA



Zona di produzione:

SELEZIONI DI UVE DAI VIGNETI DEL COLLE TREMENTALTO DI MONTEFORTE D'ALPONE

Terreni:

DI ORIGINE VULCANICA, RICCHI DI SOSTANZE MINERALI.



Raccolta:

SECONDA METÀ DI SETTEMBRE, RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DA 6 KG, AVENDO CURA A NON SOVRAPPORRE I VARI GRAPPOLI, IN MODO DA GARANTIRE UN ARIEGGIAMENTO MIGLIORE DEGLI ACINI.

Resa:

80 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

L'UVA VIENE PIGIATA DOPO UN LUNGO APPASSIMENTO DI 5-6 MESI IN FRUTTAIO, DOVE SI DISIDRATA CONCENTRANDO LE PROPRIE SOSTANZE ZUCCHERINE E FENOLICHE. IL MOSTO CHE SI OTTIENE TERMINA LA FERMENTAZIONE IN BARRIQUE, DOVE IL VINO RIMANE A CONTATTO CON I PROPRI LIEVITI SINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO, PER UN PERIODO DI CIRCA 10-12 MESI.



Abbinamenti gastronomici:

PASTICCERIA E DOLCI SECCHI. FORMAGGI GRASSI O ERBORINATI. FOIE GRAS. IDEALE PER: FINE PASTO; MEDITAZIONE



Grado alcolico:

13.5% CIRCA

Temperatura di servizio:

10°C



Bottiglie prodotte:

10.000 CIRCA

Formati bottiglie:

500 ML - 1500 ML - 3000 ML