CA' RUGATE
VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

MONTE FIORENTINE
SOAVE CLASSICO

Denominazione: SOAVE CLASSICO DOC

COLORE GIALLO PAGLIERINO CARICO. NASO FINE E DELICATO DI FRUTTA ESOTICA E AGRUMI. GUSTO MORBIDO, PERSISTENTE E SAPIDO. VINO MOLTO STRUTTURATO CHE SI ESPRIME AL MEGLIO DOPO 1-2 ANNI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

Uvaggio:
90% GARGANEGA; 10% TREBBIANO DI SOAVE

Zona di produzione:
VIGNETI DEL MONTE FIORENTINE A NORD DEL COLLE RUGATE, A BROGNOLIGO DI MONTEFORTE D'ALPONE.

Terreni:
DI ORIGINE VULCANICA, RICCHI DI SOSTANZE MINERALI.

Raccolta:
METÀ OTTOBRE.

Resa:
90/100 QUINTALI/ETTARO.

Vinificazione:
VINIFICATO IN BIANCO CON FERMENTAZIONE IN SERBATOI D'ACCIAIO INOX A 16-18°C, PER UN PERIODO DI CIRCA 10-15 GIORNI.

Abbinamenti gastronomici:
FORMAGGI FRESCHI. PIATTI A BASE DI PESCE. MOUSSE DI VERDURE. IDEALE PER: APERITIVO

Grado alcolico:
12,5% CIRCA

Temperatura di servizio:
10°-12°C

Bottiglie prodotte:
50.000 CIRCA

Formati bottiglie:
750 ML - 1500 ML - 3000 ML