

# CA' RUGATE

VITICOLTORI  
IN SOAVE E VALPOLICELLA

## SAN MICHELE SOAVE CLASSICO

**Denominazione:** SOAVE CLASSICO DOC

COLORE GIALLO PAGLIERINO.  
NASO FINE E DELICATO DI FIORI DOLCI DI CAMPO:  
CAMOMILLA, SAMBUCO, IRIS. PALATO GRADEVOLE, CON RETROGUSTO DI MANDORLA DOLCE.



**Uvaggio:**

100% GARGANEGA



**Zona di produzione:**

VIGNETI DELLA ZONA CLASSICA DI MONTEFORTE D'ALPONE.

**Terreni:**

COLLINARI DI ORIGINE VULCANICA E DI NATURA ARGILLOSA-BASALTICA.



**Raccolta:**

FINE SETTEMBRE.

**Resa:**

125 QUINTALI/ETTARO.



**Vinificazione:**

VINIFICATO IN BIANCO, CON FERMENTAZIONE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX A 16-18°C, PER UN PERIODO DI CIRCA 8-12 GIORNI.



**Abbinamenti gastronomici:**

APERITIVI. CARNI BIANCHE. CUCINA DI MARE SEMPLICE. IDEALE PER: APERITIVO.



**Grado alcolico:**

12% CIRCA

**Temperatura di servizio:**

10°-12°C



**Bottiglie prodotte:**

CIRCA 300.000

**Formati bottiglie:**

375 ML - 750 ML - 1500 ML