

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

MONTE ALTO SOAVE CLASSICO

Denominazione: SOAVE CLASSICO DOC

COLORE GIALLO PAGLIERINO CARICO. NASO INTENSO, PERSISTENTE, FLOREALE, FRUTTATO DI FRUTTA MATURA. FRUTTA SECCA E MANDORLA. CALDO, MORBIDO E DI BUON CORPO. AL PALATO È INTENSO E PERSISTENTE. VINO MOLTO STRUTTURATO CHE RAGGIUNGE L'APICE DOPO QUALCHE ANNO.



Uvaggio:

100% GARGANEGA



Zona di produzione:

LE MIGLIORI UVE DEI VARI VIGNETI DELL'AZIENDA NELLA ZONA DI MONTEFORTE D'ALPONE.

Terreni:

DI ORIGINE VULCANICA, RICCHI DI MICROELEMENTI A STRUTTURA CALCAREA E, IN PARTE, ARGILLOSA.



Raccolta:

A FINE VENDEMMIA, IN FASE DI SURMATURAZIONE PER OTTENERE MAGGIOR VOLUME ESTRATTIVO.

Resa:

90/100 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

IL VINO FERMENTA IN PARTE IN BARRIQUES DA 225 LT, IN PARTE IN BOTTI GRANDI DA 20 HL, DOVE RIMANE ANCHE AD AFFINARSI SUI SUOI LIEVITI PER 6-8 MESI.



Abbinamenti gastronomici:

CUCINA DI MARE. SOUFFLE DI FORMAGGI. SFORNATI DI VERDURE. IDEALE PER: APERITIVO



Grado alcolico:

13% CIRCA

Temperatura di servizio:

12°C



Bottiglie prodotte:

CIRCA 10.000

Formati bottiglie:

750 ML - 1500 ML