

# 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.



### Zona di produzione:

VIGNETI DELLA ZONA CLASSICA



### Terreni:

COLLINARI DI ORIGINE VULCANICA E DI NATURA  
ARGILLOSA-BASALTICA.



### Raccolta:

SETTEMBRE/OTTOBRE.



### Vinificazione:

VINIFICATO IN BIANCO, CON FERMENTAZIONE  
IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX A 16-18°C.



### Abbinamenti gastronomici:

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



### Grado alcolico:

12% CIRCA

### Temperatura di servizio:

10°-12°C



### Formati bottiglie:

375 ML - 750 ML - 1500 ML