

CA' RUGATE

— VITICOLTORI —
IN SOAVE E VALPOLICELLA

AMEDEO ÉVOLUTION LESSINI DURELLO RISERVA

Denominazione: METODO CLASSICO LESSINI DURELLO RISERVA DOC

ÉVOLUTION RAPPRESENTA IL SECONDO VIAGGIO DI AMEDEO,
OLTRE 120 MESI SUR LIE PER RAGGIUNGERE L'EVOLUZIONE PERFETTA.



Uvaggio:

100% DURELLA



Zona di produzione:

LOCALITÀ BRENTON, NELLA ZONA COLLINARE DEL
COMUNE DI RONCÀ

Terreni:

DI ORIGINE BASALTICA, RICCHI DI SOSTANZE
MINERALI



Raccolta:

PRIMA DECADE DI SETTEMBRE

Resa:

90 QUINTALI/ETTARO



Vinificazione:

LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN SERBATOI DI ACCIAIO
A TEMPERATURA CONTROLLATA. NELLA PRIMAVERA
SUCCESSIVA ALLA VENDEMMIA IL VINO VIENE POSTO
IN BOTTIGLIA CON L'AGGIUNTA DI LIEVITI. IL
DÉGORGEMENT AVVIENE DOPO CIRCA 120 MESI.



Abbinamenti gastronomici:

PERFETTO COME TUTTO PASTO, SIA COME
COMPAGNO DI PIATTI DELICATI A BASE DI PESCE
E CROSTACEI, SIA COME IDEALE MARRIAGE PER
PREPARAZIONI PIU' SAPORITE, QUALI PRIMI PIATTI
DI PASTA RIPIENA O SECONDI DI CARNE BIANCA E
ARROSTI. NON AMA I DESSERT.



Grado alcolico:

12,5% CIRCA

Temperatura di servizio:

7°-8°C



Bottiglie prodotte:

500 CIRCA

Formati bottiglie:

750 ML