

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

**Formati bottiglie:**

750 ML