

# CA' RUGATE

VITICOLTORI  
IN SOAVE E VALPOLICELLA

## STUDIO DI TURBIÀN EPISODE 7 VENETO BIANCO

**Denominazione:** BIANCO VENETO IGT

COLORE GIALLO PAGLIERINO INTENSO. AL NASO BOUQUET DI POUT POURRI E TÈ VERDE CON LEGGERE NOTE DI FRUTTA A POLPA BIANCA E PIETRA FOCAIA. IL PALATO, AVVOLGENTE, DENSO MA NON GREVE, RIPRENDO LA FRESCHEZZA AROMATICA CONTENUTA NELLE PREMESSE OLFATTIVE, SI DISTENDE IN UN FINALE RICCO DI SAPIDITÀ E DI STRAORDINARIA PERSISTENZA.



**Uvaggio:**

100% TREBBIANO DI SOAVE



**Zona di produzione:**

SELEZIONATI CEPPI DI VIGNE SITUATI NELLA ZONA TREMENALTO A NORD DEL COMUNE DI MONTEFORTE D'ALPONE.

**Terreni:**

IN PREVALENZA BASALTICA.



**Raccolta:**

A MANO, NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE.

**Resa:**

90/100 QUINTALI/ETTARO.



**Vinificazione:**

VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE IN ACCIAIO E CONSEGUENTE ASSEMBLAGGIO DELLE DUE VARIETÀ. IL 50% DELLA MASSA OTTENUTA VIENE AFFINATA IN LEGNI F. FRÈRES DA 680 LT PER 9 MESI CA.



**Abbinamenti gastronomici:**

CROSTACEI, CARNE BIANCA, PIATTI DI PESCE, PRIMI PIATTI DAI SUGHI LEGGERI.  
IDEALE PER: FUORI PASTO PER CURIOSI



**Grado alcolico:**

13% CIRCA

**Temperatura di servizio:**

10°-12°C



**Bottiglie prodotte:**

10.000

**Formati bottiglie:**

750 ML - 1500 ML - 3000 ML