



CONCEPT AMEDEO

Amedeo è un metodo classico prodotto con l'uva Durella in purezza.

Durella è un'ulteriore atto d'amore verso il territorio di appartenenza, l'ennesima sfida con cui Ca' Rugate intende cimentarsi.

Dopo anni di studio e sperimentazioni, consapevoli che il metodo classico è un campo da gioco molto delicato e complesso, crediamo di aver raggiunto un primo interessante risultato.

Così come crediamo che le solide radici famigliari, insieme allo spirito di sacrificio, costituiscano il vero senso del percorso:

da un figlio a un padre,

da un padre a un figlio,

attraversando generazioni passate e future.

Amedeo e Michele Tessari