

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

BUCCIATO SOAVE CLASSICO SUPERIORE

Denominazione: SOAVE CLASSICO SUPERIORE DOCG

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI ORO ANTICO. AL NASO OFFRE UN VENTAGLIO AROMATICO COMPLESSO E ARMONIOSO CHE CONIUGA LE NOTE AGRUMATE CON QUELLE DI ERBE MEDITERRANEE. AL PALATO È INTENSO ED ELEGANTE CON SPICCATÀ MINERALITÀ E SAPIDITÀ CHE REGALANO UN FINALE LUNGO E FRESCO.



Uvaggio:

100% GARGANEGA



Zona di produzione:

VIGNETI DELLA ZONA CLASSICA.

Terreni:

COLLINARI DI ORIGINE VULCANICA E DI NATURA TUFACEO-BASALTICA.



Raccolta:

A FINE SETTEMBRE.

Resa:

100 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

MACERAZIONE PER QUALCHE ORA SULLE PROPRIE BUCCE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX A 16-18°C. SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN BOTTI DI CERAMICA DA 400 LITRI, PER CA. 8 MESI.



Abbinamenti gastronomici:

FORMAGGI DI CAPRA E PECORA O VACCINI STAGIONATI E AROMATICI. PRIMI PIATTI DI PESCE CON SALSE E BACCALÀ. IDEALE PER: OCCASIONI SPECIALI



Grado alcolico:

13.5% CIRCA

Temperatura di servizio:

8° - 10° C