

# 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 DI BROGNOLIGO DI MONTEFORTE D'ALPONE.

**Terreni:**

COLLINARI DI ORIGINE VULCANICA E DI NATURA TUFACEO-BASALTICA.



**Raccolta:**

A FINE SETTEMBRE.

**Resa:**

80 QUINTALI/ETTARO.



**Vinificazione:**

FERMENTAZIONE PER CA. 24/30 ORE 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



**Bottiglie prodotte:**

3.500

**Formati bottiglie:**

750 ML - 1500 ML