

# CA' RUGATE

VITICOLTORI  
IN SOAVE E VALPOLICELLA

# CAMPO LAVEI VALPOLICELLA SUPERIORE

**Denominazione:** VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

COLORE ROSSO RUBINO CARICO. I PROFUMI SONO DI FRUTTI A BACCA PICCOLA, MORA, RIBES E CILIEGIA. BEN SPOSATI A NOTE SPEZIATE DOVUTE ALL'AFFINAMENTO IN LEGNO. AL PALATO È MORBIDO, CON UNA BUONA TANNICITÀ, CHE SI INTEGRA PIACEVOLMENTE CON UNA GRADITA SENSAZIONE DI FRESCHEZZA.



**Uvaggio:**

45% CORVINA; 40% CORVINONE; 15% RONDINELLA



**Zona di produzione:**

LOCALITÀ CAMPO LAVEI, NELLA ZONA COLLINARE DI MONTECCHIA DI CROSARA.

**Terreni:**

RICCHI DI SCHELETRO E PREVALENTEMENTE CALCAREI.



**Raccolta:**

A INIZIO OTTOBRE PARTE DELL'UVA VIENE MESSA AD APPASSIRE IN CASSETTE DI LEGNO.

**Resa:**

90 QUINTALI/ETTARO



**Vinificazione:**

LA QUOTA IN APPASSIMENTO VIENE PIGIATA A FINE DICEMBRE. LA RIMANENZA SUBITO DOPO LA RACCOLTA. DOPO LA DIRASPATURA, E PRIMA DELLA PRESSATURA, IL MOSTO FERMENTA SULLE BUCCE PER UNA SETTIMANA IN SERBATOI DI ACCIAIO. IL VINO OTTENUTO VIENE POSTO A TERMINARE LA FERMENTAZIONE IN PICCOLE BOTTI DI LEGNO. L'AFFINAMENTO IN LEGNO VARIA DAGLI 8 AI 10 MESI.



**Abbinamenti gastronomici:**

CARNI GRIGLIATE E ALLO SPIEDO.  
FORMAGGI MOLTO STAGIONATI.  
ARROSTI DI SELVAGGINA.  
IDEALE PER: CUCINA DI TERRA



**Grado alcolico:**

14.5% CIRCA

**Temperatura di servizio:**

16°C



**Bottiglie prodotte:**

CIRCA 30.000

**Formati bottiglie:**

750 ML - 1500 ML