

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

FULVIO BEO ROSÉ METODO CLASSICO

Denominazione: SPUMANTE METODO CLASSICO

COLORE ROSA CORALLO CON SFUMATURE CHE VIRANO VERSO TONALITÀ COLOR SALMONE. AL NASO PROFUMI DI PICCOLI FRUTTI DI BOSCO, RIBES E FRAGOLINE E DELICATI RICHIAMI DI MANDORLA.



Uvaggio:

100% MOLINARA



Zona di produzione:

MIGLIORI UVE DEI VARI VIGNETI DELL'AZIENDA NELLA ZONA COLLINARE DI MONTECCHIA DI CROSARA.

Terreni:

RICCO DI SCHELETRO E PREVALENTEMENTE CALCAREO.



Raccolta:

INIZIO SETTEMBRE.

Resa:

90 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

DOPO UNA BREVE MACERAZIONE DI 1-2 GIORNI SULLE BUCCE. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN SERBATOI DI ACCIAIO. NEL MARZO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA IL VINO VIENE POSTO IN BOTTIGLIA; GRAZIE ALL'AZIONE DEI LIEVITI, IN BOTTIGLIA INIZIA UNA SECONDA FERMENTAZIONE. DOPO CIRCA 24 MESI I LIEVITI RESPONSABILI DI QUESTA SECONDA FERMENTAZIONE, MEDIANTE LA "SBOCCATURA", FUORIESCONO DALLA BOTTIGLIA. A QUESTO PUNTO, LO SPUMANTE FULVIO BEO ROSÉ, È PRONTO PER IL CONFEZIONAMENTO.



Abbinamenti gastronomici:

APERITIVO A BASE DI CARNE. PIATTI DI CARNE. IDEALE PER: APERITIVO. VINO A TUTTO PASTO ESCLUSO DESSERT.



Grado alcolico:

12.5% CIRCA

Temperatura di servizio:

8°C



Bottiglie prodotte:

15.000

Formati bottiglie:

750 ML - 1500 ML - 3000 ML - 6000 ML