

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

MONTE FIORENTINE SOAVE CLASSICO

Denominazione: SOAVE CLASSICO DOC

COLORE GIALLO PAGLIERINO CARICO. NASO FINE E DELICATO DI FRUTTA ESOTICA E AGRUMI. GUSTO MORBIDO, PERSISTENTE E SAPIDO. VINO MOLTO STRUTTURATO CHE SI ESPRIME AL MEGLIO DOPO 1-2 ANNI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.



Uvaggio:

90% GARGANEGA; 10% TREBBIANO DI SOAVE



Zona di produzione:

VIGNETI DEL MONTE FIORENTINE A NORD DEL COLLE RUGATE. A BROGNOLIGO DI MONTEFORTE D'ALPONE.

Terreni:

DI ORIGINE VULCANICA, RICCHI DI SOSTANZE MINERALI.



Raccolta:

METÀ OTTOBRE.

Resa:

90/100 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

VINIFICATO IN BIANCO CON FERMENTAZIONE IN SERBATOI D'ACCIAIO INOX A 16-18°C. PER UN PERIODO DI CIRCA 10-15 GIORNI.



Abbinamenti gastronomici:

FORMAGGI FRESCHI. PIATTI A BASE DI PESCE. MOUSSE DI VERDURE. IDEALE PER: APERITIVO



Grado alcolico:

12.5% CIRCA

Temperatura di servizio:

10°-12°C



Bottiglie prodotte:

CIRCA 50.000

Formati bottiglie:

750 ML - 1500 ML - 3000 ML