

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

STUDIO VENETO BIANCO

Denominazione: BIANCO VENETO IGT

COLORE GIALLO PAGLIERINO INTENSO. AL NASO BOUQUET DI POUT POURRI E TÈ VERDE CON LEGGERE NOTE DI FRUTTA A POLPA BIANCA E PIETRA FOCAIA. IL PALATO, AVVOLGENTE, DENSO MA NON GREVE, RIPRENDE LA FRESCHEZZA AROMATICA CONTENUTA NELLE PREMESSE OLFATTIVE, SI DISTENDE IN UN FINALE RICCO DI SAPIDITÀ E DI STRAORDINARIA PERSISTENZA.



Uvaggio:

60% TREBBIANO DI SOAVE; 40% GARGANEGA



Zona di produzione:

SELEZIONATI CEPPI DI VIGNE SITUATI NELLA ZONA TREMENALTO A NORD DEL COMUNE DI MONTEFORTE D'ALPONE.

Terreni:

IN PREVALENZA BASALTICA.



Raccolta:

A MANO, NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE.

Resa:

90/100 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE IN ACCIAIO E CONSEGUENTE ASSEMBLAGGIO DELLE DUE VARIETÀ. IL 50% DELLA MASSA OTTENUTA VIENE AFFINATA IN LEGNI F. FRÈRES DA 680 LT PER 9 MESI CA.



Abbinamenti gastronomici:

CROSTACEI, CARNE BIANCA, PIATTI DI PESCE, PRIMI PIATTI DAI SUGHI LEGGERI.
IDEALE PER: FUORI PASTO PER CURIOSI



Grado alcolico:

13% CIRCA

Temperatura di servizio:

10°-12°C



Bottiglie prodotte:

10.000

Formati bottiglie:

750 ML - 1500 ML - 3000 ML