

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Ca' Rugate

NOME DEL VINO

Ca' Rugate Recioto della
Valpolicella L'Eremita

DENOMINAZIONE

Recioto della Valpolicella DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Zona collinare della Valpolicella,
Montecchia di Crosara (VR)

VINIFICAZIONE

L'uva viene pigiata dopo un lungo
appassimento di 5 - 6 mesi in
fruttaio, dove si disidrata
concentrando le proprie sostanze
zuccherine e fenoliche. Il mosto
termina la fermentazione in
barrique. Permanenza sui propri
lieviti sino all'imbottigliamento,
per un periodo di circa 10 - 12 mesi.

AFFINAMENTO

Affina per 10 mesi in barrique e 10
mesi in bottiglia

VITIGNO/I

45% Corvina - 40% Corvinone - 15%
Rondinella

ALLEVAMENTO

Pergola - Guyot

ESPOSIZIONE

est

ALTITUDINE

400 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

50 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

vulcanico

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

45

RESA PER ETTARO

5000 piante per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Michele Tessari e Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI

50 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

7216S