

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Ca' Rugate

NOME DEL VINO

Ca' Rugate Fulvio Beo Metodo
Classico Rosé

DENOMINAZIONE

Spumante Metodo Classico

CLASSIFICAZIONE

VSQ

ANNATA IN COMMERCIO

s.a.

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Zona collinare della Valpolicella,
Montecchia di Crosara (VR)

VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione di 1 -
2 giorni sulle bucce, la
fermentazione avviene in serbatoi
di acciaio. Seconda fermentazione
in bottiglia. Dopo circa 24 mesi i
lieviti fuoriescono dalla bottiglia
mediante "sboccatura". A questo
punto è pronto per il
confezionamento.

AFFINAMENTO

Affina per 24 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

100% Molinara

ALLEVAMENTO

Pergola - Guyot

ESPOSIZIONE

est

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

50 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

40

RESA PER ETTARO

5.000 piante per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Michele Tessari e Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 3 L 6 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

7637