SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Ca' Rugate

NOME DEL VINO
Ca' Rugate Soave Classico Monte Alto

DENOMINAZIONE
Soave Classico DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneto Monte Alto nella zona collinare del Soave Classico, Monteforte d' Alpone (VR)

VINIFICAZIONE
Le uve derivano da terreni di origine vulcanica, ricchi di microelementi a struttura calcarea e, in parte, argillosa. Il vino fermenta in parte in barriques da 225 litri, in parte in botti grandi da 20 ettolitri, dove rimane anche ad affinarsi sui suoi lieviti per 6 - 8 mesi.

AFFINAMENTO
Affina per 8 mesi in botte e barrique e 10 mesi in bottiglia

VITIGNO/I
100% Garganega

ALLEVAMENTO
Pergola

ESPOSIZIONE
est

ALTITUDINE
250 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
50 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
vulcanico

EPOCA DI VENDEMMIA
ottobre

ETTARI VITATI
45

RESA PER ETTARO
5.000 piante per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Beppe Caviola e Domenico Pedicelli

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
9344T