

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Ca' Rugate

NOME DEL VINO

Ca' Rugate Recioto di Soave La
Perlara

DENOMINAZIONE

Recioto di Soave DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Zona collinare del Soave Classico,
Monteforte d'Alpone (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

100% Garganega

ALLEVAMENTO

Pergola

ESPOSIZIONE

est

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

ETÀ 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

Michele Tessari e Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI

50 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

9352T