

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Ca' Rugate

NOME DEL VINO

Ca' Rugate Amarone della
Valpolicella Punta 470

DENOMINAZIONE

Amarone della Valpolicella DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto Punta 470 nella zona
collinare della Valpolicella,
Montecchia di Crosara (VR)

VINIFICAZIONE

Dopo un appassimento di 4 - 5
mesi in fruttai, dove l'uva
disidratandosi concentra le
sostanze zuccherine e fenoliche,
l'inverno successivo alla
vendemmia l'uva viene pigiata. Il
mosto termina la fermentazione e
affina in tonneau di rovere da 500
litri e botti da 25 ettolitri per 25/30
mesi.

AFFINAMENTO

Affina per 24 mesi in botte e 10
mesi in bottiglia

VITIGNO/I

45% Corvina - 40% Corvinone - 15%
Rondinella

ALLEVAMENTO

Pergola - Guyot

ESPOSIZIONE

est

ALTITUDINE

470 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30 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 5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

14 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

9354T