

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Ca' Rugate

NOME DEL VINO
Ca' Rugate Fulvio Beo Metodo
Classico

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 del Soave Classico,
Monteforte d'Alpone (VR)

VINIFICAZIONE
Fermentato in serbatoi d'acciaio,
viene imbottigliato la primavera
successiva alla vendemmia. Dopo
circa 24 mesi, i lieviti responsabili
della seconda fermentazione in
bottiglia vengono espulsi dalla
bottiglia mediante la sboccatura. A
questo punto lo spumante è
pronto per essere messo in
commercio.

AFFINAMENTO
Affina per 24 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
settembre

ETTARI VITATI
45

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 9 L 12 L

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
30.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
9355T