

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Corte Rugolin

NOME DEL VINO

Corte Rugolin Valpolicella Classico

DENOMINAZIONE

VALPOLICELLA CLASSICO

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

VALPOLICELLA

VINIFICAZIONE

Fermentazione: dieci giorni sulle bucce.

AFFINAMENTO

acciaio

VITIGNO/I

60% CORVINA E CORVINONE -
25% RONDINELLA - 15% ALTRO
AUTOCTONO

ALLEVAMENTO

PERGOLA

ESPOSIZIONE

SUD SUD OVEST

ALTITUDINE

200

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

CALCAREO ARGILLOSO

EPOCA DI VENDEMMIA

SETTEMBRE-OTTOBRE

ETTARI VITATI

12

RESA PER ETTARO

100 q.li

ENOLOGO/CONSULENTE

GIUSEPPE CAVIOLA

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

15 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

25000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

C987