

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Ca' Rugate

NOME DEL VINO

Ca' Rugate Soave Classico
Superiore Bucciato

DENOMINAZIONE

Soave Classico Superiore DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2021

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Zona collinare del Soave Classico,
Monteforte d'Alpone (VR)

VINIFICAZIONE

Fermentazione per circa 24/30 ore
sulle proprie bucce in serbatoi di
acciaio inox a 16-18°C, successivo
affinamento in botti di ceramica
da 400 litri, per circa 8 mesi.

AFFINAMENTO

Affina per 8 mesi in botti di
ceramica 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

Michele Tessari e Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E3804