

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Ca' Rugate

NOME DEL VINO
Ca' Rugate Valpolicella Ripasso
Superiore Campo Bastiglia

DENOMINAZIONE
Valpolicella Ripasso Superiore
DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Zona collinare della Valpolicella,
Montecchia di Crosara (VR)

VINIFICAZIONE
Il Ripasso è una pratica
tradizionale, che comporta, dopo
la pigiatura delle uve appassite
dell'Amarone, la rifermentazione
delle vinacce su un vino d'annata.
L'affinamento successivo avviene
per il 50% in tonneaux e per il 50%
in acciaio per un periodo di circa 8
mesi.

AFFINAMENTO
Affinamento per il 50% in
tonneaux e per il 50% in acciaio
per un periodo di circa 8 mesi.

VITIGNO/I
45% Corvina - 40% Corvinone - 15%
Rondinella -

ALLEVAMENTO
Pergola - Guyot

ESPOSIZIONE
est

ALTITUDINE
400 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 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
14 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
50.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
M935