

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Ca' Rugate

NOME DEL VINO

Ca' Rugate Studio

DENOMINAZIONE

Bianco Veneto IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Veneto

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto Studio nella zona collinare del Soave Classico, Monteforte d'Alpone (VR)

VINIFICAZIONE

Vinificazione e fermentazione in acciaio con conseguente assemblaggio delle due varietà in un'unica massa. Il 50% della stessa, viene affinata in legni Francois Frères da 680 litri per almeno 9 mesi.

AFFINAMENTO

Affinamento per 9 mesi in legno da 680 litri

VITIGNO/I

60% Trebbiano di Soave - 40% Garganega

ALLEVAMENTO

Pergola - Guyot

ESPOSIZIONE

est

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30 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 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

S032