

# CA' RUGATE

VITICOLTORI  
IN SOAVE E VALPOLICELLA

## LA PERLARA RECIOTO DI SOAVE

**Denominazione:** RECIOTO DI SOAVE DOCG

COLORE GIALLO DORATO. PROFUMO INTENSO, PERSISTENTE, FLOREALE E FRUTTATO DI UVA SULTANINA, FICO SECCO E NOCE, ARRICCHITO DA UNA NOTA SPEZIATA. INTENSO E PERSISTENTE ANCHE AL PALATO. VINO DA DESSERT CHE SI ESPRIME AL MEGLIO DOPO UN ANNO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.



**Uvaggio:**

100% GARGANEGA



**Zona di produzione:**

SELEZIONI DI UVE DAI VIGNETI DEL COLLE TREMENALTO DI MONTEFORTE D'ALPONE.

**Terreni:**

DI ORIGINE VULCANICA, RICCHI DI SOSTANZE MINERALI.



**Resa:**

80 QUINTALI/ETTARO.



**Vinificazione:**

L'UVA VIENE PIGIATA DOPO UN LUNGO APPASSIMENTO DI 5- 6 MESI IN FRUTTAIO, DOVE SI DISIDRATA CONCENTRANDO LE PROPRIE SOSTANZE ZUCCHERINE E FENOLICHE. IL MOSTO CHE SI OTTIENE TERMINA LA FERMENTAZIONE IN BARRIQUE, DOVE IL VINO RIMANE A CONTATTO CON I PROPRI LIEVITI SINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO, PER UN PERIODO DI CIRCA 10-12 MESI.



**Abbinamenti gastronomici:**

PASTICCERIA E DOLCI SECCHI. FORMAGGI GRASSI O ERBORINATI. FOIE GRAS. IDEALE PER: FINE PASTO. MEDITAZIONE.



**Grado alcolico:**

13.5% CIRCA

**Temperatura di servizio:**

10°C



**Bottiglie prodotte:**

10.000

**Formati bottiglie:**

500 ML - 1500 ML - 3000 ML