

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

RIO ALBO VALPOLICELLA

Denominazione: VALPOLICELLA DOC

COLORE ROSSO RUBINO. PROFUMI INTENSI E PERSISTENTI CHE RICORDANO MORA E CILIEGIA. AL PALATO È MORBIDO, LEGGERMENTE TANNICO E CON UNA BUONA SAPIDITÀ.



Uvaggio:

45% CORVINA, 40% CORVINONE, 15% RONDINELLA



Zona di produzione:

LE MIGLIORI UVE DI DIVERSI VIGNETI NELLA ZONA COLLINARE DI MONTECCHIA DI CROSARA.

Terreni:

RICCO DI SCHELETRO E PREVALENTEMENTE CALCAREO.



Raccolta:

A INIZIO OTTOBRE.

Resa:

110 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

FERMENTAZIONE CON LE PROPRIE BUCCE PER 7-10 GIORNI E AFFINAMENTO IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA.



Abbinamenti gastronomici:

SI ABBINA A PIATTI DI CARNE BIANCA, COTTI ALLO SPIEDO O AL FORNO, DOTATI DI UNA CERTA SAPIDITÀ, E A FORMAGGI PARTICOLARMENTE ASCIUTTI. IDEALE PER: APERITIVI



Grado alcolico:

12.5% CIRCA

Temperatura di servizio:

14-16°C



Bottiglie prodotte:

CIRCA 130.000

Formati bottiglie:

375 ML - 750 ML - 1500 ML