

CA' RUGATE

VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

SAN MICHELE SOAVE CLASSICO

Denominazione: SOAVE CLASSICO DOC

COLORE GIALLO PAGLIERINO.
NASO FINE E DELICATO DI FIORI DOLCI DI CAMPO:
CAMOMILLA, SAMBUCO, IRIS. PALATO GRADEVOLE, CON RETROGUSTO DI MANDORLA DOLCE.



Uvaggio:

100% GARGANEGA



Zona di produzione:

VIGNETI DELLA ZONA CLASSICA DI MONTEFORTE D'ALPONE.

Terreni:

COLLINARI DI ORIGINE VULCANICA E DI NATURA ARGILLOSA-BASALTICA.



Raccolta:

FINE SETTEMBRE.

Resa:

125 QUINTALI/ETTARO.



Vinificazione:

VINIFICATO IN BIANCO, CON FERMENTAZIONE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX A 16-18°C, PER UN PERIODO DI CIRCA 8-12 GIORNI.



Abbinamenti gastronomici:

APERITIVI. CARNI BIANCHE. CUCINA DI MARE SEMPLICE. IDEALE PER: APERITIVO.



Grado alcolico:

12% CIRCA

Temperatura di servizio:

10°-12°C



Bottiglie prodotte:

CIRCA 300.000

Formati bottiglie:

375 ML - 750 ML - 1500 ML