LA PERLARA

DENOMINAZIONE: Recioto di Soave DOCG
UVAGGIO: 100% Garganega
ZONA di PRODUZIONE: selezione di uve dei migliori vigneti del Colle Rugate a Brognoligo di Monteforte d'Alpone
TERRENI: di origine vulcanica ricco di sostanze minerali
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
BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 10.000
ASPETTI ORGANOLETTICI: colore giallo dorato. Profumo intenso di note fruttate di albicocca, uva sultanina, fico secco e noce. Al palato è lungo con una buona acidità che rende la sua dolcezza non stucchevole. E' un vino da dessert e formaggi che si esprime al meglio dopo 1 anno di affinamento in bottiglia
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo anche da solo a fine pasto, si abbina perfettamente con formaggi grassi o erborinati, foie gras, pasticceria e dolci secchi

Grado alcolico: 13.5% circa
Temperatura di servizio: 10°C

FORMATI BOTTIGLIE:

500 ml 1500 ml 3000 ml

Ca'Rugate

Ca' Rugate

DENOMINATION: Recioto di Soave DOCG
GRAPE VARIETIES: 100% Garganega
AREA OF PRODUCTION: A selection of the best grapes from Ca' Rugate's vineyards in Brognoligo di Monteforte d'Alpone
SOIL: Volcanic, rich in minerals
WINE MAKING PROCESS: The grapes are allowed to dry gently in well-ventilated rooms for around 6-7 months, concentrating their flavours and sweetness. In spring the dried grapes are pressed and fermented in barrel with natural yeast then allowed to mature in wood for 10-12 months
PRODUCTION: 10.000 bottles
TASTING NOTE: Bright golden in colour. Intensely perfumed with floral notes and hints of sultanas, dried figs, nuts and spices. Richly sweet and lingering in the mouth dessert wine very good also with cheese. At its best after at least one year in bottle
SERVING: perfect on its own, or at the end of a meal. A lovely partner with cakes and pastries, foie gras and blue veined cheeses.

Alcohol: 13.5%
Suggested initial serving temperature: 10°C

BOTTLE SIZES:
500 ml
1500 ml
3000 ml

KLASSIFIKATION: Recioto di Soave DOCG
REBSORTEN: 100% Garganega
ANBAUGEBIET: Die ausgesuchten Trauben stammen von den besten Lagen der Weingärten am Colle Rugate bei Brognoligo di Monteforte d'Alpone
BODENBESCHAFFENHEIT: Mineralienreiche Böden vulkanischen Ursprungs
WEINLESE: In der zweiten Septemberhälfte werden die von Hand gelesenen Trauben in spezielle Holzkassetten zu 6 kg eingelegt, wobei darauf zu achten ist, dass die Trauben nicht übereinander zu liegen kommen und sich gegenseitig quetschen könnten. Auf diese Weise sind die Beeren gleichmäßig der Luft ausgesetzt
WEINBEREITUNG: Die handverlesenen Trauben trocknen 6-7 Monate in speziellen Räumen, was zu einer Konzentration der in ihnen enthaltenen wertvollen Substanzen führt. Im Frühjahr nach der Weinlese werden die Trockenbeeren eingemaischt, anschließend in Barriquefässern zur Gärung gebracht und verbleiben dann auf der Hefe. In den selben Fässern wird der Jungwein 10-12 Monate ausgebaut
ANZAHL ERZEUGTER FLASCHEN: rund 10.000
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Von goldgelber Farbe, besticht der Recioto durch einen intensiven, lang anhaltenden blumigen und fruchtigen Duft, in dem von schöner Würze untermalte Noten nach Sultaninen, Trockenfeigen und Walnuss unverkennbar sind. Auf Zunge und Gaumen gibt er sich kräftig, rund und voll; sein Abgang ist beachtlich. Dieser Dessertwein sollte am besten nach einem Jahr Heranreifen in der Flasche kredenzt werden
SERVIERVORSCHLAG: Ein Glas "La Perlara" ist ein krönender Abschluss eines schönen Essens. Er paßt nicht nur zu Biskuits und trockenen Kuchen ohne viel Creme und Sahne, sondern begleitet auch ganz ausgezeichnet gehaltvolle Käse, durchaus auch solche mit feinen Kräutern

Alkoholgehalt: ca. 13,5%
Empfohlene Trinktemperatur: 10 °C

ABFÜLLUNG IN FLASCHEN ZU:
500 ml, 1500 ml, 3000 ml