MONTE ALTO - UNFILTERED

DENOMINAZIONE: Soave Classico DOC
UVAGGIO: 100% Garganega
ZONA di PRODUZIONE: migliori uve dei vari vigneti dell'azienda nella zona di Monteforte d'Alpone
TERRENI: di origine vulcanica ricchi di microelementi con struttura calcarea, in parte argillosa
RACCOLTA: a fine vendemmia, in fase di surmaturazione per ottenere maggior volume estrattivo
RESA: 90 q.li/Ha
VINIFICAZIONE: il vino fermenta in parte in barriques da 225 lt, in parte in botti grandi da 20 hl, dove rimane anche ad affinarsi sui suoi lieviti per 6-8 mesi
UNFILTERED: questo vino non ha subito filtrazioni ed è stato illimpidito mediante travaso naturale. Prima dell'imbottigliamento non è stata praticata la consueta microfiltrazione sterile, in quanto la fermentazione malolattica in botte contribuisce a proteggere il vino da eventuali destabilizzazioni
BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 10.000
ASPETTI ORGANOLETTICI: colore giallo paglierino carico. Naso intenso, persistente, floreale, con note di frutta matura e mandorla. Caldo, morbido e di buon corpo. Palato intenso e persistente. E' un vino molto strutturato che raggiunge l'apice dopo qualche anno
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina bene con sformati di verdure, soufflé di formaggi, pesci con guarnizioni saporite

Grado alcolico: 13% circa
Temperatura di servizio: 12°C

FORMATI BOTTIGLIE:

750 ml 1500 ml

Ca'Rugate

Ca' Rugate

DENOMINATION: Soave Classico DOC
GRAPE VARIETIES: 100% Garganega
AREA OF PRODUCTION: A selection of the very best grapes from various vineyards across the commune of Monteforte d'Alpone
SOIL: Volcanic, rich in limestone and clay
HARVEST: late picked (end of October) for maximum body and extract
TOTAL PRODUCTION: 90 quintals per hectare
UNFILTERED: This wine did not go through filtration and was clarified naturally by racking. The usual sterile micro-filtration was not performed before bottling, since the malolactic fermentation in barrel helps to prevent the possibility of destabilization of the wine.
WINE MAKING PROCESS: Half wine is fermented in 225 lt barriques, half wine in 20 hl barrels, where it is also left to mature on lees for 6-8 months
PRODUCTION: 10.000 bottles
TASTING NOTE: Rich golden yellow in colour. Intense, lingering bouquet; scented with wild flowers, ripe fruit and almonds. A beautifully structured wine which will reach its peak after several years in bottle
SERVING: Ideal with grilled vegetables, cheese soufflé and tasty fish dishes.

Alcohol: 13%
Suggested initial serving temperature: 12°C

BOTTLE SIZES:
750 ml
1500 ml

KLASSIFIKATION: Soave Classico DOC
REBSORTEN: 100% Garganega
ANBAUGEBIET: Die besten Trauben stammen von den verschiedenen Lagen des Weinguts Ca' Rugate in der Gegend von Monteforte d'Alpone
BODENBESCHAFFENHEIT: Die Böden vulkanischen Ursprungs sind reich an Mikroteilchen und haben eine kalkige, teils lehmige Struktur
WEINLESE: Ende Oktober, wenn die Trauben überreif sind: so wird ein höheres Auszugsvolumen erzielt
ERTRAG: 9.000 kg Trauben / Hektar
WEINBEREITUNG: Der von Schalen, Kernen und Stielen befreite Most gärt in Barrique-Fässern zu 225 ltr., wo er 6-8 Monate auf der Hefe heranreift
ANZAHL ERZEUGTER FLASCHEN: rund 10.000
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Der Wein gefällt mit seiner satt strohgelben Farbe. Das Bouquet ist intensiv, anhaltend, blumig und fruchtig, mit Anklängen an reifes Obst, Dörrobst und Mandeln. Der "Monte Alto" gibt sich warm, weich und von ausgewogenem Körper; am Gaumen erweist er sich kräftig, im Abgang anhaltend. Von ausgeprägter Struktur, wird er seine beste Trinkreife nach ein paar Jahren Lagerung erreichen
SERVIERVORSCHLAG: Ein hervorragender Begleiter zu Gemüseaufläufen, Käsesoufflés und Fischgerichten mit aufwendiger Garnitur

Alkoholgehalt: ca. 13%
Empfohlene Trinktemperatur: 12°C

ABFÜLLUNG IN FLASCHEN ZU:
750 ml
1500 ml