

# RIO ALBO



**DENOMINAZIONE:** Valpolicella DOC

**UVAGGIO:** 40% Corvina , 30% Rondinella e 30% Corvinone

**ZONA di PRODUZIONE:** migliori uve dei vari vigneti dell'azienda nella zona collinare di Montecchia di Crosara

**TERRENI:** ricchi di scheletro e prevalentemente calcarei

**RACCOLTA:** inizio ottobre

**RESA:** 100 q.li/Ha

**VINIFICAZIONE:** fermentazione con le proprie bucce per 7-10 gg e affinamento in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** circa 90.000

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** colore rosso rubino, profumi intensi e persistenti che ricordano la mora e la ciliegia.. Al palato è morbido, leggermente tannico e con una buona sapidità

**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

Grado alcolico: 12,5% circa

Temperatura di servizio: 14°-16°C

## FORMATI BOTTIGLIE:



375 ml    750 ml    1500 ml





**DENOMINATION:** Valpolicella DOC

**GRAPE VARIETIES:** 40% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone

**AREA OF PRODUCTION:** The best grapes selected from Ca' Rugate's vineyards in the hilly area of Montecchia di Crosara

**SOIL:** Limestone and pebbles

**HARVEST:** Beginning of October

**TOTAL PRODUCTION:** 100 quintals per hectare

**WINE MAKING PROCESS:** Fermented on the skins for a period of 7 to 10 days and matured in stainless steel tanks

**PRODUCTION:** 90.000 bottles

**TASTING NOTE:** Ruby red in colour, with a bouquet of blackberry and cherries. The palate is supple, with light tannins and plenty of flavour.

**SERVING:** Ideal with grilled or roast chicken and pork and good with tasty hard cheeses.

Alcohol: 12.5%

Suggested initial serving temperature: 14°-16°C

**BOTTLE SIZES:**

375 ml

750 ml

1500 ml

**KLASSIFIKATION:** Valpolicella DOC

**REBSORTEN:** 40% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone

**ANBAUGEBIET:** Die Trauben stammen von den verschiedenen Weingärten des Weinguts Ca' Rugate in den Hügellagen von Montecchia di Crosara

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Die Böden sind reich an Stein und Kies („Skelettboden“) und überwiegend kalkhaltig

**WEINLESE:** Anfang Oktober

**ERTRAG:** 10.000 kg Trauben / Hektar

**WEINBEREITUNG:** Der Gärungsvorgang mit Schalen dauert 7-10 Tage; anschließend Ausbau in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur

**ANZAHL ERZEUGTER FLASCHEN:** rund 90.000

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Seine Farbe ist ein schönes Rubinrot. Das Bouquet ist intensiv und langanhaltend, mit deutlichen Anklängen an Brombeere und Kirsche. Auf Zunge und Gaumen erweist sich der "Rio Albo" mit seinen ausgewogenen Tanninen als weich und gehaltvoll

**SERVIERVORSCHLAG:** Der "Rio Albo" ist ein guter Begleiter von Gerichten mit hellem Fleisch, herzhaft bereitetem Fleisch am Spieß oder aus dem Ofen sowie zu gereiftem Hartkäse

Alkoholgehalt: ca. 12.5%

Empfohlene Trinktemperatur: 14-16 °C

**ABFÜLLUNG IN FLASCHEN ZU:**

375 ml

750 ml

1500 ml

