

# MONTE FIORENTINE



**DENOMINAZIONE:** Soave Classico DOC

**UVAGGIO:** 100% Garganega

**ZONA di PRODUZIONE:** vigneti del Monte Fiorentine a nord del colle Rugate a Brognoligo di Monteforte d'Alpone

**TERRENI:** di origine vulcanica ricchi di sostanze minerali

**RACCOLTA:** metà di ottobre

**RESA:** 90 q.li/Ha

**VINIFICAZIONE:** in bianco con fermentazione in serbatoi di acciaio inox a 16-18°C, per un periodo di circa 10-15 gg

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** circa 50.000

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** colore giallo paglierino carico. Naso fine e delicato di frutta esotica e agrumi. Gusto morbido, persistente e sapido. E' un vino molto strutturato che si esprime al meglio dopo 1-2 anni di affinamento in bottiglia

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si gusta bene con piatti saporiti, accompagnati da creme, mousse di verdure, formaggi freschi e piatti a base di pesce

Grado alcolico: 12,5% circa

Temperatura di servizio: 10-12°C

## FORMATI BOTTIGLIE:



750 ml    1500 ml    3000 ml

Ca' Rugate  
Ca' Rugate

# Ca'Rugate



**DENOMINATION:** Soave Classico DOC

**GRAPE VARIETIES:** 100% Garganega

**AREA OF PRODUCTION:** the Monte Fiorentine vineyard in Brognoligo di Monteforte d'Alpone

**SOIL COMPOSITION:** volcanic and rich in minerals

**HARVEST:** Middle of October

**GRAPE PRODUCTION:** 90 quintals per hectare

**WINE MAKING PROCESS:** Fermented in stainless steel tanks at a temperature of 16 to 18 °C for around 10 to 15 days

**PRODUCTION:** around 50.000

**TASTING NOTE:** Rich golden colour, with a fine aroma of exotic fruits. Full and rich in flavour, this is a structured wine which will reach its peak after 1-2 years in bottle

**SERVING:** best enjoyed cool (at around 10-12°C) with full-flavoured dishes in creamy sauces, soups, young cheeses and fish dishes

Alcohol: 12,5%

Suggested initial serving temperature: 10°-12°C

**BOTTLE SIZES:**

750 ml

1500 ml

3000 ml

**KLASSIFIKATION:** Soave Classico DOC

**REBSORTEN:** 100% Garganega

**ANBAUGEBIET:** Weingärten in Hanglage am Monte Fiorentine, nördlich des Colle Rugate im Bereich von Brognoligo di Monteforte d'Alpone gelegen

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Böden vulkanischen Ursprungs, reich an mineralischen Substanzen

**WEINLESE:** Mitte Oktober

**ERTRAG:** 9.000 kg Trauben / Hektar

**WEINBEREITUNG:** Der von Schalen, Kernen und Stielen befreite Most erfährt einen temperaturgesteuerten Gärungsprozess in Edelstahl tanks bei 16-18° C; die Gärungsdauer beträgt ca. 10-15 Tage

**ANZAHL ERZEUGTER FLASCHEN:** rund 50.000

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Von satt strohgelber Farbe, besticht dieser Soave DOC durch einen feinen Duft nach exotischem Obst und Südfrüchten. Sein Geschmack ist weich, satt und lange anhaltend. Er ist ein besonders strukturierter Wein, der nach einem Flaschenausbau von 1-2 Jahren seine beste Trinkreife hat

**SERVIERVORSCHLAG:** Empfehlenswert zu fein abgeschmeckten Speisen, zu Pâtés oder Gemüsecremes, zu jungem Käse und zu Fischgerichten allgemein

Alkoholgehalt: ca. 12,5%

Empfohlene Trinktemperatur: 10-12°C

**ABFÜLLUNG IN FLASCHEN ZU:**

750 ml

1500 ml

3000 ml

