

# ca' Rugate



## CA' RUGATE

### La Perlara – Recioto di Soave DOC

Rodinné vinařství Ca' Rugate se zrodilo v roce 1986. Název „Ca' Rugate“ je inspirovaný jménem kopce vulkanického původu, kde rodina Tessariových vlastní 45 ha vinic osázených odrůdou Garganega, v srdci kopcovité oblasti Soave Classico. Dalších 15 hektarů vinic vlastní u obce Montecchia di Crosara v oblasti Valpolicella. Kopcovité terény místní oblasti byly díky umístění, mikroklimatu a půdnímu složení odjakživa rodištěm špičkových vín. Vinařství Ca' Rugate pracuje jen s tradičními – autochtonními odrůdami révy – Garganega a Trebbiano di Soave pro vína bílá a Corvina, Rondinella a Corvinone pro vína červená. Cílem prací na vinici je perfektní kvalita hroznů – krátké vedení letorostů, redukce výnosnosti a užití vhodných klonů dávají vína jedinečných vůní a chutí, která patří k naprosté špičce oblasti Soave. Ca' Rugate svými víny zcela jasně dokazuje, že i Soave Classico může být velké a nanejvýš osobité. Nejdůležitějším heslem rodiny Tessariových je; „Velké víno se rodí nejdříve na vinici a až poté ve sklepě“. Všechny úkony ve sklepě mají jediný cíl, udržet aromatickou integritu hroznů a chuťovou komplexnost. Vinařství Ca' Rugate vedou dva bratři rodiny Tessariových. Amedeo se stará o vinice, Gianni je sklep mistr. Michele, syn Amedea, s obrovskou vášní a zaujetím vína prodává.

#### POPIS

Zlatá jiskrná barva s vysokou viskozitou. Koncentrovaná vůně lučních květů, fíků, medu. V chuti plné, výrazné, nekonečné s dobrou kyselinkou, která dělá víno příjemně dynamickým. Skvostné dezertní víno, patřící mezi nejlepší v Itálii.

#### ODRŮDA

100% Garganega

#### PŮVOD HROZNŮ

kopcovitá vinice v oblasti Soave Classico, Bronoligo v Monforte d'Alpone

#### TERÉN

kopcovitý, půda vulkanického původu, bohatá na vyvřeliny a kameny.

#### VÝNOS

35 hl / ha, ruční, druhá polovina října

#### VINIFIKACE

hrozny se suší ve větraných místnostech vinařství po dobu 6-7 měsíců, přičemž ztratí 70 % vody. Následně se odzrní a velice jemně lisují. Koncentrovaný mošt pomalu prokváší v barikových sudech, kde i následně 12 měsíců zraje.

#### VHODNÁ JÍDLA

k dezertům, tučným sýrům, gorgonzole, čokoládovým a ovocným koláčům

#### ANALYTICKÉ ÚDAJE

13,5% vol., 28 g / l extrakt, 5,5 g / l kyselina

