



CA' RUGATE

Ripasso della Valpolicella DOC

Rodinné vinařství Ca' Rugate se zrodilo v roce 1986. Název „Ca' Rugate“ je inspirací jména kopce vulkanického původu, kde rodina Tessari vlastní 45ha vinic osázené odrůdou Garganega, v srdci kopcovité oblasti Soave Classico. Další 15 hektarů vinic vlastní u obce Montecchia di Crosara v oblasti Valpolicella. Kopcovité terény místní oblasti byli díky umístění, mikroklima a půdnímu složení odjakživa rodištěm špičkových vín. Vinařství Ca' Rugate pracuje jen s tradičními – autochtoními 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, které patří k naprosté špičce oblasti Soave. Ca' Rugate svými víny naprosto jasně dokazuje, že i Soave Classico může být velké a nanejvýš osobité. Nejdůležitějším heslem rodiny Tessari je; „Velké víno se rodí nejdříve na vinici a až poté ve sklepech“. Všechny úkony ve sklepech mají jediný cíl, udržet aromatickou integritu hroznů a chuťovou komplexnost. Vinařství Ca' Rugate vedou dva bratři rodiny Tessari. Amedeo se stará o vinice, Gianni je sklepmistr. Michele, syn Amedea, s obrovskou vášní a zaujetím vína prodává.



POPIS

Plná rubínová barva, hluboká vůně po třešních, višních, rybízu, koření a ovoci. V ústech intergrované, kulaté, s velkou délkou a perzistencí. Plné červené víno skvělé pitelnosti.

ODRŮDA

40% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone

PŮVOD HROZNŮ

hrozny z kopcovitých poloh u Montecchia di Crosara

TERÉN

kopcovitý, půda bohatá na úlomky, vápenitá

VÝNOS

90 hl / ha

VINIFIKACE

Část hroznů se po sběru okamžik vylisuje a vyrobí se červené víno Valpolicella. To se v únoru smíchá s výlisky z nasušenou hroznů pro Amarone a znovu prokvasí. Tím se obohatí o koncentraci a extrakt. Následně zraje jeden rok v sudech.

VHODNÁ JÍDLA

pečená masa, grilovaná masa, zvěřina a vyzrálé sýry.

ANALYTICKÉ ÚDAJE

13,5%vol, 28 gr / l extrakt, 5,5 gr / l kyselina