



RUCHÈ

DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

E' un vino di grande eleganza, vellutato e persistente, una vera "rarietà" di vitigno, presente solo in questo lembo di Piemonte, è un vitigno Autoctono, coltivabile unicamente in un ristretto areale attorno alla Tenuta Montemagno.

Questo magico vino deve la sua attuale notorietà a due personaggi di Castagnole Monferrato. Il parroco, don Giacomo Cauda che alla fine degli anni settanta si è dedicato con grande entusiasmo alla produzione del Ruchè, e il sindaco Lidia Bianco, che si è impegnata per fargli assegnare la denominazione d'origine controllata, ottenuta nel 1987. Servire alla temperatura di 18°-20° C.

Denominazione

Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G.

Annata

2016

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Ruchè di Castagnole Monferrato

Quantità prodotta

N° 7.130

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica, vigneto con esposizione sud-ovest, ovest.

Vinificazione / Affinamento

Pigiadiraspatura con fermentazione a temperatura controllata e macerazione prefermentativa a 10° C per 3 giorni e successiva fermentazione con leggeri rimontaggi per 7-8 giorni.

Colori / Riflessi

Rosso rubino carico con riflessi granato.

Profumo

Presenta note intense di rose fresche, viole, frutta rossa matura ed eucalipto.

Palato

Al palato si contraddistingue per un'accattivante nota speziata di pepe e cannella.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 15% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l

PH: 3,35

Zuccheri residui: 1,2 g/l

Estratto secco Totale: 28,5 g/l