



Ruchè di Castagnole Monferrato San Pietro Realto

Scheda Tecnica

Il Ruchè nasce da un raro vitigno piemontese che viene coltivato esclusivamente in una piccola area nella provincia di

Asti. Grazie alla sua tipica e gradevolissima nota aromatica è considerato da sempre un vino speciale, da riservare alle occasioni di festa, alle celebrazioni e alle solennità. La sua grande piacevolezza lo rende particolarmente gradevole in abbinamento a tutto il pasto.

VITIGNO: RUCHE'

TERRENO: ARGILLO-LIMOSO

VENDEMMIA: META' OTTOBRE

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

AFFINAMENTO: 2 MESI IN BOTTIGLIA

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere da vino rosso.

Temperatura di 16/18°

Abbinamenti: Ottimo aperitivo, con antipasti, salumi, carni bianche e la classica Bagna Cauda monferrina. Servito fresco con piatti di pesce come il tonno scottato.

Longevità Da gustare giovane.

Formato 75 cl.

Note Organolettiche

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo: molto intenso, aromatico, con sentori floreali di rosa e note speziate.

Gusto: armonico e vellutato, piacevolmente sapido e asciutto.

Riconoscimenti

VENDEMMIA 2018

DECANTER APRILE 2019 90 PUNTI

VENDEMMIA 2017

JAMES SUCKLING 91 PUNTI

VENDEMMIA 2015

JAMES SUCKLING 91 PUNTI

LUCA MARONI ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2017: 90 IP.

VENDEMMIA 2014

VINIBUONI D'ITALIA-TOURING EDITORE 2016: LA CORONA (MASSIMO RICOOSCIMENTO DELLA GUIDA)

LUCA MARONI ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2016: 90 IP.

VENDEMMIA 2012

GAMBERO ROSSO 2014: 2 BICCHIERI ROSSI (IN FINALE PER I TRE BICCHIERI)