

BERSANO®
ROSSI



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

4 SORELLE

VITIGNO Ruchè

ZONA DI PRODUZIONE Castagnole Monferrato, Loc. San Pietro Realto - AT

TERRENO Argilloso, limoso e sabbioso

VENDEMMIA Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata, seguita da una breve sosta sulle fecce per favorire la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO 2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5% in media

NOTE SENSORIALI Rosso brillante dai riflessi violacei. Al naso si apre con profumi di petali di rosa e una delicata speziatura. Il sorso è immediato, morbido e fragrante, con una piacevole nota fruttata e un finale asciutto e snello

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Perfetto con salumi, piatti della tradizione piemontese, primi saporiti e carni leggere. Ideale anche da condividere durante una grigliata o una cena informale tra amici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14/16° C

LONGEVITÀ Da bere giovane, entro 3-5 anni

FORMATO 75 cl.