



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

SAN PIETRO REALTO

VITIGNO Ruchè

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

TERRENO Argilloso, limoso e sabbioso

VENDEMMIA Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica

AFFINAMENTO 2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5% in media

NOTE SENSORIALI Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso è intenso, aromatico, con sentori floreali di rosa e note speziate. Gusto armonico e vellutato, piacevolmente sapido e asciutto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo come aperitivo, si sposa con gli antipasti, le carni bianche e la bagna cauda

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14/16° C

LONGEVITÀ Da gustare giovane, meglio se entro i 5 anni

FORMATO 75 cl.