



www.le-formiche.com

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

 100% Ruchè

 750 ml

Alcol / alcohol: 13,5 / 14

Vigneti: i migliori vigneti di Castagnole Monferrato.

Altitudine vigneti: 230 m s.l.m.

Composizione terreno: argilloso - sabbioso.

Esposizione vigneti: sud-ovest.

Produzione: 80 q x ha

Sistema di allevamento: guyot classico.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

La vinificazione viene condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e la macerazione delle vinacce dura 7 giorni.

La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 27 C.

La fermentazione malo lattica avviene a fine fermentazione e a svinatura ultimata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino morbido, armonico e molto fruttato. Il colore appare rubino intenso, al naso spiccano dolci note di rosa che caratterizzano questo vino unico.

In bocca è grasso, pieno e con una persistenza consistente.

Abbinamenti: si presta come aperitivo, si abbina al sushi e a carni bianche, a piatti di pasta saporita e a formaggi piccanti.

Longevità: da 5 a 7 anni.

Vineyards: best vineyards of Vezza d'Alba and Alba.

Altitude: between 230 m above sea level.

Soil type: clay - sand.

Land exposure: south- west.

Grape outcome: 80 q x ha

Growth system: classic Guyot

WINE MAKING AND AGEING

The procedure takes place at a controlled temperature of 27°C (80,6°F) in stainless steel tanks. Maceration of the skins lasts 7 days, during this time the fermenting wine is regularly recycled from the bottom to the top of the tank in order to extract all the elements present in the skins.

The malolactic fermentation occurs after fermentation and at completed racking.

TASTING NOTES

Soft, harmonious and very fruity flavor. The color is intense ruby red, the scent at the nose is of sweet rose, characteristic of this unique wine. Full tasted, full bodied and consistent persistence.

Food pairings: perfect wine for aperitif, sushi and white meats.

It goes well with tasty pasta dishes and spicy cheeses.

Longevity: from 5 to 7 years.


Luca Caramellino - enologo