

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

DOCG



Il Ruché di Castagnole Monferrato, autoctono raro del Piemonte viene prodotto in una ristretta area del Monferrato Astigiano, in soli sette comuni con al centro Castagnole Monferrato che si distingue tra tutti per le sue colline vocate ai raggi solari. Terreni calcarei, asciutti che rendono il territorio ottimale per la coltivazione di questo prezioso autoctono. Non si hanno notizie certe sull'origine di questo nome (Ruché), le ipotesi maggiormente accreditate vogliono che sia arrivato in Piemonte in periodo Medioevale, importato dalla Francia da Monaci che lo impiantarono nelle terre attorno ad un monastero oggi scomparso, un luogo sacro, dedicato a San Rocco.

Alcuni ritengono che il nome derivi da "roncet", una degenerazione infettiva che in tempi passati attaccò i vitigni della zona e di fronte alla quale il Ruché si dimostrò particolarmente resistente. Altri riconducono la derivazione al termine piemontese "roche", zone arroccate e difficili da lavorare.

Da recenti studi ed attenta analisi del vitigno e delle Sue caratteristiche organolettiche, sembra possibile che derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia.

Da tempo immemorabile solo presente dell'area di Asti è a tutti gli effetti un vitigno astigiano per secolare acquisizione. Con l'annata 2010 viene concessa la D.O.C.G., ulteriore riconoscimento alla grande qualità di questo raro autoctono.

Ruchè d.o.c.g. Enrico Morando di colore rosso rubino con riflessi violacei in gioventù, tendente al granato con l'affinamento. Fresco e polposo con sentori floreali tipici della rosa canina e viola. Armonico, di corpo e struttura.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Ruché di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con permanenza di oltre 10-12 giorni delle vinacce a contatto con il mosto.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 3 mesi. Longevità da 3 a 5 anni.

Colore:

Rosso rubino di media intensità, con leggeri riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi anni di bottiglia.

Profumo:

Intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni, evoluzione su note speziate con il tempo.

Sapore:

Caldo al palato, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.

Bottiglia:

Bordolese Nobile 500 gr. vetro colore UVAG.

Tappo:

Sughero 24x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 14 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

4,6-5,5 g/Lt.

Zuccheri residui:

3-4 g/Lt.

Estratto secco:

28-30 g/Lt.

