

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

DOCG

é - SELEZIONE



Innamorarsi del Ruché non è cosa difficile per il colore delicato, i profumi intriganti e quelle sensazioni di morbidezza ed eleganza al gusto internazionale. Esaltare queste caratteristiche tipiche ed uniche risulta impegnativo ma possibile.

Da qui è nata la sfida dal nome RUCHÉ "É". Analizzando con attenzione e scrupolo la produzione aziendale e il posizionamento dei migliori vigneti, lavorando con un'enologia moderna ed attenta, adottando le migliori regole in vigna, un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un'attenta cernita di uve in sovraturazione, con un "piccolo" blend di uve appassite su graticci in camera sterilizzata e costantemente termocondizionata per 40-55 giorni, dipendentemente dall'annata.

Un vino di grande supplesse ed eleganza.

Importante, suadente e di gran longevità, ma nel contempo da grandi profumi delicati, "l'altra faccia del Piemonte".

"É" proviene dalla collina maggiormente vocata ai raggi solari con un'esposizione sud ad una altezza di circa 280 m. slm.

...quindi il Ruché di Castagnole Monferrato "É": vino d'originalità sublime.

La quantità di fiore e frutto presente nel suo aroma è quello di alcune fra le più belle ed intense uve che ai giorni d'oggi, si maestosamente fitte e polpose, possono essere raccolte e trasformate. Con un rispetto e un nitore assoluto tali da sentir immolato in questo vino, clorofilloso respiro. È un vino che non si può mai dimenticar d'aver incontrato, goduto e si mirabilmente apprezzato.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Ruché di Castagnole Monferrato. Vigne vecchie di oltre 25 anni.

Vendemmia:

Parte in sovra-maturazione direttamente in vigneto (circa il 95% della produzione) e parte (circa il 5%) anticipata rispetto la maturazione ottimale e riposta su graticci legnosi in camera termo-condizionata e sterilizzata.

Resa per ettaro: 80 q.

Vinificazione:

Per la parte raccolta in sovraturazione: in rosso con premacerazione a freddo nei primissimi giorni di lavorazione e breve post-macerazione a caldo al termine della fermentazione. Durata totale a contatto con le vinacce 12-14 giorni. Per vinificazione tradizionale in rosso.

Affinamento:

Minimo 6 mesi in bottiglia posizionata orizzontalmente a temperatura non superiore ai 10 gradi per l'importante presenza zuccherina. Longevità 6-8 anni.

Colore:

Rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

Profumo:

Intenso, persistente, cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura.

Sapore:

caldo, piacevole di rara setosità.

Bottiglia:

bordolese serie 15, 750 gr. limited edition, spalla larga vetro colore Verde Antyco.

Tappo:

sughero extra mono-pezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

da 13,50 a 15 gradi in base all'annata.

Acidità totale: 4,6-5,5 g/Lt.

Zuccheri residui: 5-6 g/Lt.

Estratto secco: 31-33 g/Lt.

