

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

DOCG

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

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

Vitigno:

Ruchè.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù, tendente al granato con l'affinamento.

Profumo:

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

Area of production:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 8-9 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

Ruchè.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

Maturation in steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally at controlled temperature.

Colour:

Gaudy-red with slight purple reflections when young, tending to garnet after fining.

Nose:

Intense, persistent, aromatic, fruity with hints of rose petals and violets in the first years, developing spicy notes over time.

Sapore:

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

Bottiglia:

Bordolese Nobile.

Pesante 500 g.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 15 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

Palate:

Warm on the palate, harmonious, good body and balance, slightly tannic.

Bottle:

Noble bordeaux .

500 g.

Uvag type glass.

Closure:

Cork 26x45 single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 13,00 to 15,00 % depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.

