

CASTELLETTO DI MONTEMAGNO

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG *Riserva*

Prodotto da uve Ruchè in purezza, provenienti da un vigneto molto particolare caratterizzato da mame calcaree con elevata componente argillosa che dona al vino grande struttura, mantenendo finezza ed eleganza. La cura delle viti e le basse rese per ettaro assicurano l'altissima qualità. Nella sua veste rubino luminoso la trama olfattiva si offre elegante e complessa. Aromi profondi e intensi di petali di rosa si intrecciano a sensazioni fruttate di confettura di ciliegie e sottobosco, accompagnati da una piacevole speziatura. Al sorso è lungo, persistente e con una piacevole freschezza. In sottofondo emergono freschi toni di rovere perfettamente amalgamati. Perfetto abbinamento con i primi piatti della tradizione piemontese.

Uvaggio: Ruchè 100%

Zona di produzione: Montemagno, Asti

Tipologia di terreno: Mix calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyotsingolo

Resa: 60 q/ha – 260 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 10 anni

Fermentazione alcolica: 25 giorni a temperature controllata in rotofermentatori

Fermentazione malolattica: In botte grande

Invecchiamento: in tonneaux per 12 mesi

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Abbinamento: Tartufo, cacciagione, formaggi di media stagionatura, carni rosse

Temperatura di servizio: 18-20° C

