

# 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

**Alcool:** 15 %

**Residuo zuccherino:** 0,30 g/l

**Acidità totale:** 5,83 g/l

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

**Temperatura di servizio:** 18-20° C

