

FERRARIS  
AGRICOLA

# CLÀSIC

## RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Prodotto da uve Ruchè, provenienti da vigneti con caratteristiche diverse, si distingue per l'eleganza e la tipicità che lo lega profondamente al territorio. La cura delle viti e le basse rese per ettaro assicurano l'altissima qualità. Un bellissimo colore rubino luminoso e una trama olfattiva molto elegante e complessa. Aromi intensi di petali di rosa e geranio si intrecciano a sensazioni fruttate di confettura di amarene e sottobosco per chiudere con una interessante venatura speziata di pepe. Di ottima estrazione la massa gustativa dotata di un'acidità vibrante, in sottofondo emergono freschi toni di rovere perfettamente amalgamati. Perfetto abbinamento con i piatti della tradizione piemontese.

**Uvaggio:** Ruchè 100%

**Zona di produzione:** Castagnole Monferrato, Asti

**Tipologia di terreno:** Mix calcareo, argilloso, tufaceo

**Sistema di allevamento:** Guyotsingolo

**Resa:** 70 q/ha – 260 metri s.l.m.

**Età dei vigneti:** 8-12 anni

**Fermentazione alcolica:** 10-15 giorni a temperature controllata in rotofermentatori

**Fermentazione malolattica:** In tini di rovere da 54 Hl

**Invecchiamento:** 6 mesi in botti grande di rovere

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Alcool:** 15%

**Residuo zuccherino:** 0,16 g/l

**Acidità totale:** 4,74 g/l

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

**Temperatura di servizio:** 18-20° C

