

# SANT'EUFEMIA

## RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Ottenuto da uve Ruchè in purezza, rappresenta la versione più schietta, immediata e fruibile di quest'uva così unica e particolare. È un vino senza fronzoli, schietto e sincero come la stretta di mano di un contadino, di pronta beva, ideale per una merenda o come accompagnamento di un pasto informale.

Il suo colore rosso rubino con sfumature porpora è gioioso e accattivante.

I profumi di bocciolo di rosa e di ciliegie appena colte sono intensi e fanno presagire ciò che sarà la beva. In bocca poi la freschezza e il leggero tannino conquistano subito la bocca e invitano a riempire nuovamente il bicchiere.

**Uvaggio:** Ruchè 100%

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

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

**Sistema di allevamento:** Guyotsingolo

**Resa:** 90 q/ha – 260 metri s.l.m.

**Età dei vigneti:** 5-10 anni

**Fermentazione alcolica:** In acciaio dai 10-15 giorni a temperatura controllata

**Fermentazione malolattica:** In acciaio

**Invecchiamento:** In acciaio

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Alcool:** 14%

**Residuo zuccherino:** 2,5 g/l

**Acidità totale:** 5,3 g/l

**Abbinamento:** Carni bianche e rosse, primi, formaggi freschi e di media stagionatura, salumi.

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

