

FERRARIS

— AGRICOLA —

VIGNAIOLI IN MONFERRATO

CLÀSIC 2019

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

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. Ammalante è la sua veste rubina intensa e luminosa. La trama olfattiva non è da meno, con eleganti e complesse note floreali. Aromi profondi e intensi di petali di rosa si intrecciano a sensazioni fruttate di confettura di ciliegie e di frutti di bosco; in chiusura si avvertono sentori speziati di pepe arcobaleno. Alla beva è potente e dotato di un'acidità vibrante, mentre in sottofondo emergono, perfettamente amalgamate, fresche note di legno e balsamiche.

Perfetto abbinamento con i primi piatti della tradizione piemontese, tartufi, cacciagione e formaggi

Uvaggio: Ruchè 100%

Zona di produzione: Castagnole Monferrato, Montemagno (AT)

Tipologia di terreno: Mix calcareo, argilloso, tufaceo

Sistema di allevamento: Guyot singolo

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: 9 mesi in botti grande di rovere

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Alcool: 15%

Residuo zuccherino: 0,16 g/l

Acidità totale: 5,20 g/l

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

Temperatura di servizio: 18-20° C

