

# FERRARIS

— AGRICOLA —

V I G N A I O L I I N M O N F E R R A T O

## OPERA PRIMA 2016

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

Nato dall'amore che lega un nonno ad un nipote, il fondatore dell'azienda al suo futuro, al di là del tempo. Un nuovo modo di interpretare il Ruchè, di altissima qualità, dedicato ai palati più esigenti. Per la realizzazione di un prodotto eccellente si parte in primis dalla vigna perfetta, Bricco della Gioia, piccolo appezzamento dove terreno, esposizione, micro-clima, massima cura e selezione in vigna, sono la splendida combinazione per produrre un vino unico e inimitabile. Il colore è di una tonalità rosso rubino profonda e intensa, con sfumatura granata e riflessi cardinalizi. All'olfazione libera un'elegante maturità fruttata, con note di piccole bacche rosse, more, susine essiccate e ciliegia sotto spirito, che si intrecciano a ricordi di petali di rosa. Emergono, in un secondo momento, le note terziarie derivanti dall'affinamento in legno, già perfettamente amalgamate sin dalle prime fasi della vita del vino. Si possono riconoscere inoltre aromi mentolati, tabacco dolce e spezie fini. L'assaggio conferma la qualità del vino simbolo dell'azienda, l'eleganza e la finezza si armonizzano alla potenza e alla struttura sprigionando sensazioni gustative calde, morbide e persistenti, in equilibrio tra la massa fruttata e un tannino elegantissimo. Questo "gioiello" riposa nella nostra storica cantina scavata nel tufo, che appartiene da generazioni alla famiglia, aspettando di essere condiviso per momenti unici.

*Uvaggio:* Ruchè 100%

*Zona di produzione:* Castagnole Monferrato (AT)

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

*Sistema di allevamento:* Guyot singolo

*Resa:* 40 q/ha – 285 metri s.l.m.

*Età dei vigneti:* 20 anni

*Fermentazione alcolica:* In rotofermentatori in acciaio a temperatura controllata per 20-25 giorni, successivamente rimane a contatto con le bucce per altri 20-25 gg secondo la tecnica del "cappello sommerso".

*Fermentazione malolattica:* In acciaio

*Invecchiamento:* 24 mesi in tonneau di rovere francese da 500

*Affinamento:* 12 mesi in bottiglia

*Alcool:* 15,5%

*Residuo zuccherino:* <1 g/l

*Acidità totale:* 5,00 g/l

*Abbinamento:* Tartufo, selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura, carni stufate e brasate

*Temperatura di servizio:* 18-20° C

