

FERRARIS
— AGRICOLA —

VIGNAIOLI IN MONFERRATO

SANT'EUFEMIA 2019

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

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 (AT)

Tipologia di terreno: Mix calcareo, argilloso, marnoso

Sistema di allevamento: Guyot singolo

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

Alcol: 14,5%

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: 18-20° C

