

**FERRARIS**  
— AGRICOLA —

VIGNAIOLI IN MONFERRATO

# BRIC D'BIANC

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

Il nostro Ruchè d'entrata, fresco, immediato, suadente. Colore rubino brillante; al naso sentori caratteristici di rosa e di violetta; una bella freschezza accompagna il sorso, unitamente ad una piacevole speziatura e ad un tannino elegante. Ottimo in abbinamento con primi piatti delicati, formaggi freschi e salumi

*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, primi piatti delicati, formaggi freschi e di media stagionatura, salumi.

*Temperatura di servizio:* 16-18° C

