ACQUISTATO IL .....

Ruche di Castagnole Monferrato DOCG 2014



Quando l?abito non fa il monaco

Un colore aranciato, scarico, che potrebbe far storcere il naso a qualcuno: in realtà è proprio questa una delle caratteristiche principali dei vini prodotti da uve Ruchè. Non farti ingannare dall'apparenza: ti rapirà con i suoi profumi!

Un vitigno aromatico autoctono piemontese, di origine borgognona, diverso dagli altri autoctoni locali, e con una storia molto avvincente: si narra infatti che la sua scoperta si debba ad un parroco di Castagnole Monferrato, che, negli anni '70, volle promuovere e sensibilizzare i viticoltori a questo vitigno dal profumo soave. Da allora il Ruchè ha acquisito sempre più importanza, diventando in pochi decenni uno dei vitigni più ricercati del Monferrato e dando origine all'omonima DOCG, racchiusa fra sette comuni (Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portocomaro, Scurzolengo, Refrancore e Viarigi). L'Azienda Agricola Amelio Livio è una piccola realtà sita nel comune di Grana, specializzata nel lavorare vitigni autoctoni piemontesi: tra questi spicca il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, punta di diamante di tutta la produzione. Un 2014 che sta raggiungendo la piena maturità, affiancando, alle classiche note floreali dei Ruchè più giovani, le note speziate più intense ed il colore via via più scarico tipici dell'apice della maturazione di questo vitigno. Un vino che piace per il suo naso sviluppato, e che si presta ottimamente all'invecchiamento.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-ovest, 280m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Ruché 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 3 anni
Abbinamento	Piatti di carne importanti, selvaggina e formaggi
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (26°C); svolgimento della fermentazione malolattica; affinamento in acciaio per 9 mesi; stabilizzazione tartarica a +1°C; imbottigliamento con filtrazione fine e affinamento in bottiglia di 3 mesi.
Sensazioni	Colore scarico, tendente all'aranciato. Tuttavia l?apparenza non deve ingannare: infatti il naso è speciale, con sentori di fiori e di spezie; in bocca è di grande appeal.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821