



ACQUISTATO IL .....

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

2016

## 2016, l'annata del Ruchè



L'annata 2016 è una delle migliori che abbiamo visto di recente per il Ruchè poiché ne ha saputo esaltare al meglio le caratteristiche, accentuandone l'aroma di frutti rossi secchi e la morbidezza. Il Ruchè Caldera si presenta di un bel rosso rubino acceso, si fa subito riconoscere con quel bouquet classico di fiori e frutta. Aromatico, ma mai stucchevole, semplice e beverino è davvero una piacevolissima scoperta!

Un perfetto connubio piemontese: Ruchè, il rosso "storico" del Piemonte che sta ricevendo un sempre maggiore interesse da parte del pubblico e Caldera, un'azienda giunta ormai alla quarta generazione, che, negli ultimi anni, ha fatto della qualità la propria vocazione. Un'azienda in rosa, dove a rappresentare l'ultima generazione è chiamata Fabrizia, affiancata dal marito Roberto Rossi e dal figlio Fabio. 22 ettari vitati a Barbera, Grignolino, Dolcetto e Cortese che speriamo di farti conoscere al più presto!

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Franco-limosi
<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest, 230m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4600 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Ruchè di Castagnole Monferrato 100%

**Gradazione** 14% vol.

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 2 anni

**Abbinamento** Salumi, prosciutti, formaggi giovani. E perché non provarlo in abbinamento al cioccolato?

**Vinificazione** Tradizionale con macerazione condotta con rimontaggi e follature. Temperatura di vinificazione: 26° C. Durata della macerazione: 6 giorni. Affinamento: maturazione in vasca di acciaio, dove avviene precocemente la fermentazione Malolattica.

**Sensazioni** Color rubino e quel classico naso ricco di fiori e frutta che contraddistingue il Ruchè sono le caratteristiche di questo rosso. Varietale, semplice e beverino con tannino vibrante

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821