

Sunando 10

ACQUISTATO IL

"La Tradizione" Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2022924

Un sorso di Monferrato



La Vigna

Terreno Sabbiosi e limosi

Esposizione Sud - Ovest, 250m s.l.m

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 4.000 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Ruché 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Entro 3 anni da oggi

Abbinamento Carni rosse e pasta

Vinificazione Macerazione tradizionale in rosso, malolattica in acciaio, affinamento in acciaio

Sensazioni Note di rosa, miele e piccoli frutti rossi

Vitigno storico della provincia di Asti, il Ruché La Tradizione di Montalbera è una pagina avvincente della storia del vino piemontese. Una rilettura rispettosa della tradizione, eppure capace di distinguersi per un segno inconfondibile di chiara personalità espressiva. Il Ruché in purezza è coltivato a Castagnole Monferrato, e dà origine a un rosso generoso, di media struttura e aromatico. Di colore rosso sgargiante, acquisisce con l'affinamento venature aranciate, perdendo pennellate viola che brillano in gioventù. Bouquet intenso e persistente, con tipici sentori di violetta e petali di rosa; anche il profilo olfattivo muta con il passare delle stagioni, virando su echi speziati pungenti e ricchi di fascino. Al palato rivela un buon corpo, leggera componente tannica e grande armonia complessiva. Con primi piatti e carni rosse esprime ottimi abbinamenti. Un vino che sa arrivare dritto al cuore.

Montalbera è una realtà piemontese a cavallo tra Langhe e Monferrato, identità vinicole diverse e complementari. Una storia che ha radici antiche, che fanno risalire i primi vini della cantina all'inizio del ventesimo secolo. Un'espansione accorta, iniziata negli anni Ottanta, ha fatto sì che il nome dell'azienda si affermasse anno dopo anno con vini sempre rispondenti alle voci dei vini del territorio. Montalbera si concentra su pochi vitigni autoctoni, regalando etichette di gran pregio, capaci di stregare generazioni di appassionati. Ricerca e tradizione, passione e scrupolo: ricetta di un successo che si rinnova a ogni bottiglia stappata.