



ACQUISTATO IL

"Il Cavaliere" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2023

Caldo e intrigante



Svinando

La Vigna

Terreno Calcareo, argilloso

Esposizione Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Ruchè 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Diraspatura e pigiatura soffice delle uve con basso tenore di anidride solforosa. Fermentazione a contatto con le bucce per 10 giorni, a una temperatura di 28-30° C, con folature giornaliere. Fermentazione malolattica, in vasche di acciaio inox.

Sensazioni Presenta grande armonia ed equilibrio, evidenziando un'affascinante vena aromatica raffinata e misteriosa. Caldo e intrigante, ottimo sia da aperitivo che per tutto pasto. Il suo profumo si apre a riconoscimenti di violetta e rosa, fieno e vaniglia. È caldo di corpo al palato e dalla lunga persistenza aromatica. Può essere bevuto d'annata o anche invecchiato

Il Ruché è un vitigno dalle antiche origini. Di sicuro è uno dei vitigni autoctoni piemontesi più interessanti e dinamici. Il suo nome, probabilmente, fa riferimento a un antico casolare, chiamato "Rocca", dove alcuni frati vinificavano un vino dolce da donare agli abitanti del vicino castello del Poggio. Da qui l'origine del termine Ruchè. Il Cavaliere, Ruchè di Castagnole Monferrato, nasce dall'esigenza di Sant'Agata di vinificare a parte le uve prodotte dai vigneti più recenti che con il passare del tempo sono diventati vigneti adulti e pieni di risorse. Oggi viene vinificato usando prevalentemente le uve di un unico vigneto a sud della cantina. 100% uve Ruchè, Il Cavaliere viene lavorato esclusivamente in acciaio e presenta grande armonia ed equilibrio, grazie anche a un'affascinante vena aromatica. Caldo e intrigante, al naso si possono distinguere chiaramente riconoscimenti di violetta e rosa, fieno e vaniglia. Caldo e caratterizzato da una lunga persistenza aromatica, non disdegna qualche anno di invecchiamento in cantina. Anche 10 anni e più. Si sposa con una cucina ricca di aromi. Ottimo con piatti a base di selvaggina, come cervo, cinghiale e lepre.

Cantine Sant'Agata nasce negli anni d'oro dell'industrializzazione, quando le giovani coppie abbandonavano le campagne per uno stipendio sicuro in prossimità delle grandi città. Cosa che, per fortuna, non fecero i genitori di Franco Cavallero, attuale proprietario dell'azienda. Rimasti nel piccolo paese di Scurzolengo, in provincia di Asti, hanno continuato a coltivare la vite per poi vendere il proprio vino. All'inizio degli anni 90, Franco e il fratello Claudio diventano titolari dell'azienda agricola di famiglia, adottando l'attuale nome di Cantine Sant'Agata. Il nome fa riferimento a un pilone votivo, posto da una famiglia facoltosa in onore a Sant'Agata proprio davanti all'azienda. Oggi il successo dei vini Sant'Agata nel mondo è legato soprattutto al Ruchè, piantato per la prima volta dal padre di Franco anni prima che chiunque nel mondo lo richiedesse.

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