ACQUISTATO IL .....

"'Na Vota" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2024 2024



Armonia ed equilibrio

'Na Vota, Ruchè di Castagnole Monferrato proposto qui da Cantine Sant'Agata, è un vino particolarmente importante per l'azienda piemontese. Si tratta, infatti, della prima esperienza di Cantine Sant'Agata di una vinificazione zonale. Viene infatti prodotto assemblando quattro vigneti con caratteristiche diverse fra di loro, proprio per offrire una continuità gustativa e olfattiva. 100% uve Ruchè, dopo la raccolta le uve vengono sottoposte a diraspatura e pigiatura soffice, con un basso tenore di anidride solforosa. Fermentazione a contatto con le bucce per 14/16 giorni, con follature giornaliere, e fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. 'Na Vota presenta grande armonia ed equilibrio. Caldo e intrigante, il suo profumo si apre a riconoscimenti di violetta e rosa, fieno e vaniglia. Rosso di buon corpo, gode di una lunga persistenza aromatica. Buono oggi, non teme di essere dimenticato in cantina per qualche anno. La sua bella speziatura lo rende adatto a un abbinamento con una cucina ricca di aromi. Perfetto con piatti a base di selvaggina, come cervo, cinghiale e lepre. Per chi ama sorseggiarlo anche lontano dai pasti, può essere servito anche con un dolce di pasta frolla semplice.

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.

La Vigna

Terreno	Calcareo, argilloso
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Ruchè 100%
Gradazione	14.5% 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 14/16 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 presenta lunga persistenza aromatica. Può essere bevuto d'annata o anche invecchiato

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