ACQUISTATO IL .....

"Rebus" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2024 2024



L'altro grande autoctono del territorio

Meno noto dei suoi celebri fratelli del territorio, il Ruché è un vitigno autoctono del Monferrato. Le sue origini sono avvolte nel mistero. Studi recenti, però, hanno dimostrato che il suo DNA, pur lontanamente, lo fa derivare da due vitigni tipici del Nord Italia: la Croatina e la Malvasia aromatica di Parma, oggi scomparsa. Un intricato "rebus", dunque, che è proprio il nome scelto da Vinchio Vaglio per questo Ruché di Castagnole Monferrato DOCG. Ciò che è certo, però, è che l'uva Ruché cresce bene su terreni asciutti e calcarei, all'interno di una ristretta area del Basso Monferrato che comprende sette comuni, dei quali Castagnole Monferrato è il più importante. Vendemmia rigorosamente manuale a partire dalla terza decade di settembre, dopo la diraspa-pigiatura, il mosto viene avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata. Quindi, dopo la svinatura, il vino viene sottoposto a fermentazione malolattica e a un periodo di affinamento in vasche di acciaio per un periodo di circa sette mesi, prima dell'imbottigliamento. Colore rosso rubino con riflessi viola che con il passare del tempo possono virare verso l'aranciato, questo rosso ha profumi di frutta e fiori freschi. Dai petali di rosa ai frutti di bosco. In bocca è armonico, avvolgente, leggermente tannico. Di medio corpo e carattere deciso, ha note di pepe e aromi mandorlati sul finale.

Nel 1959, anno di fondazione, erano solo 19. Oggi, 2021, i soci della Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio Serra, sono ben 192. In totale gestiscono con cura e passione circa 450 ettari di vigneto. In particolare a Barbera, il cosiddetto "Rubino di Vinchio", ma anche altri vitigni tipici del territorio, come il Dolcetto, il Cortese, il Grignolino, il Nebbiolo, il Brachetto, il Moscato, la Freisa e la Bonarda. A questo fitto gruppo di autoctoni, ossia tipici del territorio, si aggiungono anche i vitigni internazionali che meglio si adattano alle colline piemontesi, come il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. I vigneti, in larga parte su pendii molto ripidi, rendono le lavorazioni particolarmente impegnative ma, allo stesso tempo, garantiscono esposizioni ottimali che si traducono in maturazioni perfette. Alla qualità dell'uva raccolta contribuisce, ovviamente, anche la natura dei suoli, le cui componenti minerali garantiscono la produzione di vini di alta qualità. La cantina, invece, dotata di attrezzature all'avanguardia e moderni impianti per la vinificazione, è anche dotata di un'ampia barricaia, ricavata all'interno della collina, che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali. Qui si trovano barrique e fusti di rovere francese di varia capienza, dove i vini possono affinare lentamente. Per tutto il tempo necessario.

La Vigna

Terreno	argillo-calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Ruchè 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne

Vinificazione Dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 5 giorni a una temperatura costante di circa 22°C per poter estrarre al meglio i profumi caratteristici del vitigno. Durante la macerazione vengono periodicamente effettuati rimontaggi automatici per estrarre le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia. Al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18°C. Dopo i necessari travasi richiesti per ottenere il giusto illimpidimento, il vino viene tenuto a riposo in vasche di acciaio per circa sette mesi fino al suo imbottigliamento. Prima della commercializzazione affina ancora per tre mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore: rosso rubino con riflessi viola lievemente aranciati. Olfatto: fruttato, con sentori di fiori freschi, petali di rosa, frutti di bosco e aromi floreali. Gusto: armonico, avvolgente, leggermente tannico, di medio corpo con note di pepe e aromi mandorlati sul finale.

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