ACQUISTATO IL .....

"4 Sorelle" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2025 2025



Un sorso di Monferrato che profuma di rose e amicizia

Tra le colline morbide e assolate del Monferrato, il Ruchè è un segreto prezioso, conosciuto e custodito con orgoglio dai vignaioli locali. La linea 4 Sorelle di Bersano lo interpreta con eleganza, raccontando una storia di passione familiare e legame con la terra. Il calice si accende di un rosso brillante dai riflessi violacei, preludio a un bouquet che avvolge con profumi di petali di rosa e delicate note speziate. Al sorso, morbidezza e fragranza si fondono in un equilibrio perfetto, sostenuto da una piacevole vena fruttata e un finale asciutto, pulito, che invita al secondo bicchiere. Nato da vigne curate con attenzione a Castagnole Monferrato, dopo una vinificazione rispettosa e un breve affinamento, esprime la freschezza e l'immediatezza che rendono questo vino irresistibile. Ideale per accompagnare salumi, piatti tipici piemontesi, primi gustosi e carni leggere, è il compagno perfetto anche per grigliate e cene informali tra amici. Un vino che conquista per autenticità, capace di trasformare ogni momento in un ricordo da condividere.

E' passato più di un secolo dalla fondazione dell'azienda Bersano. La data precisa è 1907, come orgogliosamente viene ricordato fin dalla home page del sito aziendale. Siamo a Nizza Monferrato, cuore del comprensorio della Barbera d'Asti. Il vero punto di svolta, però, arrivo solo qualche anno dopo, nel 1935, quando Arturo Bersano, uomo raro per intelligenza e cultura, avvocato per orgoglio di famiglia e vignaiolo per passione, prende il controllo della Cantina che fino ad allora era stata un'impresa a carattere familiare e che vendeva i propri vini solo in ambito regionale. La sua opera è ispirata al motto "se vuoi bere bene comprati un vigneto". Una filosofia che, da vero pioniere, seguirà per tutta la vita. Così nel tempo Bersano e dopo di lui le famiglie Massimelli e Soave, titolari della Casa Vinicola, hanno consolidato una imponente realtà di cascine. Qui, senza dimenticare la forza delle tradizioni, si producono ancora oggi uve di qualità da cui nascono vini tipici della regione. Un'attenzione particolare viene da sempre riservata ai legni per l'invecchiamento, vero e proprio patrimonio aziendale. Le Cantine Bersano, infatti, custodiscono grandi botti e tonneaux di rovere dove, complici la temperatura e l'umidità costanti, i vini maturano lentamente per anni. Oggi Bersano è considerata una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte.

La Vigna

Terreno	Argilloso, Limoso e sabbioso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Ruchè
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata, seguita da una breve sosta sulle fecce per favorire la fermentazione malolattica. Affinamento 2 mesi in bottiglia
Sensazioni	Rosso brillante dai riflessi violacei. Al naso si apre con profumi di petali di rosa e una delicata speziatura. Il sorso è immediato, morbido e fragrante, con una piacevole nota fruttata e un finale asciutto e snello

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