ACQUISTATO IL .....

Ruché di Castagnole Monferrato "La Tradizione" 2019



Un sorso di Monferrato

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.

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

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
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

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821