ACQUISTATO IL .....

"Genesi" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019

Equilibrio e morbidezza

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Ruchè 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento

Abbinamento Naturalmente si esalta sulla carne, che può essere cucinata alla griglia oppure arrosto, e risulta splendido con selvaggina e animali da cortile. Piacevole abbinamento anche con alcuni dolci a base cioccolato, che ben si accompagnano all'aroma intenso del

Vinificazione L'uva viene raccolta direttamente in piccole cassette, accatastate su palletts esposti nelle aree meglio ventilate: è proprio qui, che l'uva appassisce grazie alle brezze autunnali e rimane fino alla fine della vendemmia. L'uva viene raccolta direttamente in piccole cassette, accatastate su palletts esposti nelle aree meglio ventilate: è proprio qui, che l'uva appassisce grazie alle brezze autunnali e rimane fino alla fine della vendemmia. Successivamente viene diraspata a mano e pigiata in modo soffice. La fermentazione a contatto con le bucce dura 18/20 giorni, a una temperatura di 15-18° C., con folature giornaliere. La fermentazione malolattica avviene durante il periodo di affinamento, lungo minimo 30 mesi, direttamente nelle barriques nelle quali il vino è stato messo a dimora. Dopo l'affinamento in legno, riposa in bottiglia per almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Sensazioni Rosso rubino ricco di sfumature tendente al granato. La persistenza aromatica è coinvolgente. Dalla sorprendente delicatezza del bouquet si riconoscono le spezie orientali quali il cumino, il cardamomo e il pepe. Caldo al palato, di eccezionale equilibrio e morbidezza e di lunga persistenza aromatica.

Genesi, significa creazione, ed è il nome che Cantine Sant'Agata hanno voluto dare a questo intrigante Ruchè di Castagnole Monferrato. Vino rosso affinato, nasce da una lavorazione in purezza di uve Ruchè. Vendemmia a mano in piccole cassette, queste vengono accatastate esposte nelle aree meglio ventilate. Qui l'uva appassisce grazie alle brezze autunnali, fino alla fine della vendemmia. Successivamente viene diraspata a mano e pigiata in modo soffice. La fermentazione a contatto con le bucce dura 18/20 giorni, con follature giornaliere. La fermentazione malolattica avviene durante il periodo di affinamento, lungo minimo 30 mesi, direttamente nelle barrique dove matura il vino. Dopo l'affinamento in legno, Genesi affina in bottiglia per almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato. Rosso rubino ricco di sfumature tendente al granato, al naso la persistenza aromatica è coinvolgente. Dalla sorprendente delicatezza del bouquet si riconoscono le spezie orientali quali il cumino, il cardamomo e il pepe. In bocca è caldo, di eccezionale equilibrio e morbidezza e di lunga persistenza aromatica. Naturalmente si esalta sulla carne, alla griglia oppure arrosto. Ottimo con la selvaggina e, per gli amanti dei dolci accostamenti, anche con dessert a base cioccolato.

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.

© 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