



ACQUISTATO IL

"Viari" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2022

2022

Buona struttura e morbidezza



Il Ruchè è un vitigno a bacca rossa, originario del Piemonte. In particolare, è associato principalmente alla zona di produzione di Castagnole Monferrato, piccola area situata nella provincia di Asti. Divenuto sempre più popolare tra gli amanti del vino piemontese, è in grado di dar vita a prodotti dal carattere distintivo. Vini spesso apprezzati per la loro complessità e originalità, proprio come questo Viari, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, proposto da Accornero. 100% Ruchè, questo vino nasce da una vinificazione tradizionale a cappello sommerso, con rimontaggi programmati e fermentazione malolattica spontanea. Per l'affinamento, il vino viene quindi mantenuto in vasche di acciaio Inox fino alla primavera, quando stabilizzato a freddo e imbottigliato. Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso richiama profumi floreali, come viole e gerani, a cui si aggiungono sentori fruttati di piccoli frutti rossi. In bocca, buona struttura e morbidezza, con un equilibrio armonioso tra frutta, acidità e tannini.

Una bella storia familiare. Gli Accornero, infatti, sono orgogliosamente proprietari viticoltori da ben cinque generazioni. E dal 1897 continuano con la stessa passione e lo stesso impegno che animò inizialmente il bisnonno Bartolomeo a produrre vini di alta qualità. Accornero si trova nel cuore del Monferrato, in un'area definita terra di Barbera e Grignolino. La cantina si trova nel Comune di Vignale Monferrato. Qui c'è Ca' Cima, con una superficie vitata di 25 ettari. L'obiettivo della famiglia è produrre vini fortemente legati al territorio. Per farlo, gestiscono i vigneti in modo rispettoso della terra e dell'ambiente e, dopo la vendemmia (a mano) i grappoli migliori vengono condotti in una cantina che è dotata di tutte le tecnologie più moderne. Innovazione, dunque, ma anche tanta tradizione, dato che tutti i processi produttivi restano gli stessi di un tempo.

La Vigna	
Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Ruchè 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione tradizionale a cappello sommerso con rimontaggi programmati. Fermentazione malolattica spontanea. Conservazione e invecchiamento: vasca inox. Imbottigliamento in primavera, dopo la stabilizzazione a freddo
Sensazioni	Color rosso rubino con riflessi violacei, profumo caratterizzato da note floreali di viole e gerani con sentori fruttati di 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