

FERRARIS

— AGRICOLA —

V I G N A I O L I I N M O N F E R R A T O

CLÀSIC

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

Prodotto da uve Ruchè, provenienti da vigneti con caratteristiche diverse, si distingue per l'eleganza e la tipicità che lo lega profondamente al territorio. La cura delle viti e le basse rese per ettaro assicurano l'altissima qualità. Nella sua veste rubino luminoso la trama olfattiva si offre elegante e complessa. Aromi profondi e intensi di petali di rosa si intrecciano a sensazioni fruttate di confettura di ciliegie e sottobosco mattutino per chiudere con venature speziate di pepe arcobaleno. Di ottima estrazione la massa gustativa dotata di un'acidità vibrante, in sottofondo emergono freschi toni di rovere perfettamente amalgamati.

Perfetto abbinamento con i primi piatti della tradizione piemontese.

Uvaggio: Ruchè 100%

Zona di produzione: Castagnole Monferrato, Asti

Topologia di terreno: Mix calcareo, argilloso, tufaceo

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 60 q/ha – 260 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 8-12 anni

Fermentazione alcolica: 10-15 giorni a temperatura controllata in rotofermentatori

Fermentazione malolattica: In tini di rovere da 54 Hl

Invecchiamento: 6-9 mesi in botti grande di rovere

Affinamento: 3 mesi in bottiglia in cui vi arriva senza alcuna filtrazione

Alcool: 15%

Residuo zuccherino: 1,17 g/l

Acidità totale: 4,74 g/l

Colore: Rosso rubino

Profumo: Intensi aromi floreali

Sapore: Anche al palato intensi aromi floreali, bilanciato, con eleganti tannini

Abbinamento: Tartufo, cacciagione, formaggi di media stagionatura, carni rosse

Temperatura di servizio: 18-20° C

