

# FERRARIS

— AGRICOLA —

VIGNAIOLI IN MONFERRATO

## 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 aroma floreali, bilanciato, con eleganti tannini

**Abbinamento:** Tartufo, caggiaione, formaggi di media stagionatura, carni rosse

**Temperatura di servizio:** 18-20° C

