

Ruché di Castagnole Monferrato



Scheda Tecnica

Uva – da vitigno	Ruché di Castagnole Monferrato in purezza.
Zona vigneti	Comune di Grana, Scurzolengo e Montemagno.
Terreno	Arenarie calcarie con affioramenti di gesso e argille.
Tecnica di coltivazione	Impianto tipo Guyot. Inerbimento del terreno e lavorazione meccanica sottofila. Trattamenti anticrittogamici come da disciplinare SQNPI.
Tecnica di vinificazione	Fermentazione alcolica e successivamente malolattica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Sospensione delle fecce nobili e microossigenazione pre-imbottigliamento.

Scheda Organolettica

Colore e aspetto	Rosso rubino.
Profumo	Bouquet aromatico elegante con note di rosa e lampone.
Sapore	Ottima mineralità, con finale bilanciato e fresco.

Consigli

Temperatura di consumo	16-20°C
Abbinamenti Gastronomici	Vino di grande personalità che ben si abbina a primi piatti, formaggi freschi, pesce e a ricette di carne.