

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO 'NA VOTA



TIPOLOGIA: Vino rosso con leggero affinamento in vasca di acciaio.

VITIGNO: 100% Uve Ruchè

DESCRIZIONE GENERALE: Questo vino è stato la nostra prima esperienza di vinificazioni zonali. Viene infatti prodotto assemblando quattro vigneti con caratteristiche diverse fra di loro, proprio per offrire al consumatore una continuità gustativa ed olfattiva.

NOTE ORGANOLETTICHE: Presenta grande armonia ed equilibrio, evidenziando un'affascinante vena aromatica raffinata e misteriosa. Caldo e intrigante, ottimo sia da aperitivo che per tutto pasto. Il suo profumo si apre a riconoscimenti di violetta e rosa, fieno e vaniglia. È caldo di corpo al palato e presenta lunga persistenza aromatica. Può essere bevuto d'annata o anche invecchiato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Diraspatura e pigiatura soffice delle uve con basso tenore di anidride solforosa. Fermentazione a contatto con le bucce per 12/14 giorni, a una temperatura di 27° C., con folature giornaliere. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

ESAME ORGANOLETTICO

GRADO ALCOLICO: 14,00% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese

TAPPO: Sughero 24 x 40

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°

BICCHIERE CONSIGLIATO: 10 anni e oltre

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Calice abbastanza ampio a tulipano

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: 10 anni e oltre

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Un vino speziato, che ben si sposa con una cucina ricca di aromi. Ottimo abbinamento con piatti a base di selvaggina, come cervo, cinghiale e lepre, oppure con animali da cortile brasati con lo stesso vino. Data la sua complessità, è buona usanza berlo fuori pasto, magari accompagnato con un dolce di pasta frolla senza creme.

CURIOSITÀ: Il termine 'Na vota possiede, nel dialetto piemontese e per la nostra famiglia, un duplice significato: il classico "c'era una volta", inizio di tante fiabe, ma anche la sfida. Le due parole furono infatti pronunciate nel lontano 1990, anno in cui per la prima volta i fratelli Cavallero misero sul mercato questa etichetta; sino ad allora l'uva Ruchè veniva vinificata esclusivamente come vino da dessert. Fu l'inizio di una nuova era. La produzione di quell'anno possedeva una notevole consistenza e subito si affermò come degna di entrare nel gotha dei vini piemontesi.

