

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO IL CAVALIERE



TIPOLOGIA: Vino rosso fermo non affinato

VITIGNO: 100% Uve Ruchè

DESCRIZIONE GENERALE: Questo vino nasce dall'esigenza di vinificare a parte le uve prodotte dai vari vigneti per esaltare le caratteristiche peculiari dei vari vigneti. Abbiamo individuato la collina corrispondente alle nostre esigenze di avere un vino snello, agile con pronta beva e che caratterizzasse al massimo il vitigno originario. Oggi viene vinificato usando prevalentemente le uve del vigneto a sud della nostra cantina.

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 dalla 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 10 giorni, a una temperatura di 27° C, con folature giornaliere. Fermentazione malolattica, in vasche di acciaio inox.

ESAME ORGANOLETTICO

GRADO ALCOLICO: 13,50% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese

TAPPO: Nomacork Select Green 300 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 vigneto "Il Cavaliere" è uno dei più grandi vigneti di Ruchè nella zona di produzione, con una superficie di 2,13 ettari. È stato piantato a giropoggio nel 1997, seguendo le curve della collina sul versante sud tra Portacomaro e Scurzolengo, a un'altitudine di 260 metri. Il terreno argilloso con stratificazioni calcaree trattiene l'acqua, rendendo il terreno povero ma ideale per la vite. Grazie all'esposizione a sud e all'altitudine, il vigneto cattura l'energia solare, producendo vini concentrati ed eleganti.

