



# Il Cavaliere Ruchè di Castagnole Monferrato

Questo vino nasce dall'esigenza di vinificare a parte le uve prodotte dai vigneti più recenti che con il passare del tempo sono diventati vigneti adulti e pieni di risorse. 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.

## TIPOLOGIA

Vino rosso fermo non affinato

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°

## VITIGNO

100% Uve Ruchè

## BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice abbastanza ampio a tulipano

## 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.

## 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.

## 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 28-30° C, con folature giornaliere. Fermentazione malolattica, in vasche di acciaio inox.

## CURIOSITÀ

Il Ruchè è un vitigno secolare; non se ne conosce con esattezza la storia, ma di sicuro è uno dei vitigni autoctoni piemontesi maggiormente interessanti e dinamici. Svariate le leggende sul suo nome, con una in particolare che pare la più attendibile. Si narra che in un casolare, chiamato "Rocca", alcuni frati vinificassero questo vino dolce da donare agli abitanti del vicino castello del Poggio: da qui l'origine del termine Ruchè

## GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

## BOTTIGLIA

Bordolese

## TAPPO

Sughero