



IL RUCHÉ

RUCHÉ DI CASTAGNOLE
MONFERRATO DOCG

VARIETÀ

100% Ruché

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcare - argilla

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione e dopo la svinatura 6 mesi di acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei, aromi di fiori e frutti rossi. In bocca leggera trama tannica e buona persistenza. Ideale per pasta all'uovo, selvaggina e formaggi.
