



# Il Ruché

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



## Denominazione:

Ruché di Castagnole Monferrato d.o.c.g.

**Uva:** Ruché

**Raccolta:** Metà settembre

**Resa:** 90 q.li / ha

## Vinificazione:

L'uva viene **raccolta manualmente** in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina, pigiata e messa a fermentare a temperatura controllata con una **macerazione di circa 10-12 giorni**. Al termine della fermentazione il vino viene lasciato illimpidire per decantazione statica fino alla fine dell'inverno. **Riposerà poi in vasche di acciaio fino all'estate successiva**, quando verrà imbottigliato: dopo circa un mese di affinamento in bottiglia sarà pronto per essere bevuto.

**Grado Alcolico:** 14,00 %

**Temperatura di servizio:** 16° C

## Profilo Sensoriale:

**Colore:** Rosso rubino di media intensità, con leggeri riflessi violacei

**Profumo:** grande e ricco. All'inizio prevalgono i sentori floreali di rosa e geranio che danno poi spazio al profumo di frutti rossi come la fragolina di bosco.

**Gusto:** Caldo al palato, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica. Lunghissima persistenza gustativa ed aromatica finale

## Abbinamenti gastronomici:

Si sposa bene con i formaggi stagionati ed erborinati e con primi piatti di pasta all'uovo. Nelle portate è particolarmente adatto ad accompagnare le carni rosse, sia a lunga cottura, come lo stufato, che al forno, come gli arrosti.

Si abbina anche con carni bianche in preparazioni particolarmente strutturate o speziate, come al curry o alla senape.