

SANROCCO

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG



Tipologia:	Rosso	Altitudine dei vigneti:	200/300 m s.l.m.
Vitigni:	Ruchè 100%	Terreno:	
Grado alcolico:	15 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	16/18° C	Età vigneto:	Oltre 15 a 20 anni
Finestra di consumo:	3/5 anni	Vendemmia:	Manuale, a maturazione avanzata
Zona di produzione:	Castagnole Monferrato	Produzione x Ha:	90 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud/est, sud/ovest		

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

SANROCCO

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Il Ruchè è un vitigno autoctono piemontese, coltivato nel Monferrato, probabilmente importato dalla Borgogna da alcuni monaci cistercensi che lo piantarono intorno alla chiesetta Benedettina dedicata a San Rocco. Da sempre considerato un vino di alta qualità, viene prodotto in piccole quantità. In passato era destinato al consumo familiare, riservato alle grandi occasioni e offerto alle persone più care.

NOTE DEGUSTATIVE:

Alla vista si esprime con un rubino non troppo carico. Al naso ha un'apertura tutta floreale, viole, rose rosse e una particolare nota di geranio fiorito. A seguire aromi poi più marcatamente fruttati di more e marasche, o speziati come pepe e cardamomo. Al palato è asciutto, amabile, decisamente morbido, piacevole e con un gusto che tende a permanere e soddisfare le papille gustative a lungo con una struttura soffice e vellutata. I tannini sono levigati, attenuati anche dal calore alcolico e nella persistenza ritornano le note olfattive inizialmente percepite al naso.

ABBINAMENTI:

Ha una buona affinità con i formaggi stagionati ed erborinati e con primi piatti di pasta all'uovo ripiena. Nelle portate è particolarmente adatto ad accompagnare le carni rosse, sia a lunga cottura, come lo stufato, sia al forno, come gli arrosti. Si abbina anche con carni bianche in preparazioni particolarmente strutturate o speziate, come al curry o alla senape. Se si vuole andare fuori dagli schemi è da provare con le acciughe tartufate o l'agnello ai funghi.

VINIFICAZIONE:



BICCHIERE DI SERVIZIO:

