



Ruchè Di Castagnole Monferrato DOCG

RUCHÈ

IL VINO DEL PARROCO

Per tutti gli abitanti di Castagnole Monferrato il Ruchè è considerato il vino del parroco, infatti don Cauda è stato il padre del Ruchè moderno, un'uva nativa coltivata nei secoli per piccole produzioni di vini dolci finché lui non iniziò a coltivare una vigna moderna e a diffonderlo come vino rosso classico. Gli sono state attribuite analogie genetiche con il Primitivo, lo Zinfandel e altri vini ancora con i quali condivide un patrimonio aromatico inconsueto, ma il Ruchè è semplicemente originale e unico. È un vino profumato, asciutto con tannini dolci e leggeri, acidità moderata e buona forza alcolica. Può essere prodotto soltanto in sette comuni del Monferrato: troppo poco in quantità per essere un vino mondiale, è a disposizione di chi cerca qualcosa di autentico, ma inusuale per la cucina contemporanea.

VIGNETO

Varietà: 100% Ruchè

Altitudine: 200 metri s.l.m.

Terreno: Calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il Ruchè essendo un'uva con aromi primari e pochi tannini non ha bisogno di lunghe macerazioni e termina la fermentazione senza vinacce. Cerchiamo di mantenere la fragranza dell'uva ed evitiamo ogni affinamento in legno per rispettare la sua natura che non si confà alla botte di legno. Imbottigliato in primavera e lasciato affinare, sviluppa appieno il suo potente bouquet floreale.

VINO

Aromatico con profumi di rosa e viola acquista caratteri speziati riconoscibili di pepe bianco, il sapore ben bilanciato è morbido, caldo e persistente. Insolito e riconoscibile si evolve nel tempo e accresce la sua finezza fino a cinque anni dalla vendemmia mantenendo l'essenza e la fragranza dell'uva da cui nasce.

