

IL RUVO

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE

100% Grignolino,

AFFINAMENTO

Riposa sulle fecce fini per circa otto mesi in contenitori di acciaio inox

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE rosso rubino tenue con riflessi aranciati, caratteristico

PROFUMO intense note floreali di rosa e viola seguite da spezie quali cannella e pepe nero.

GUSTO In bocca è asciutto, equilibrato, con lunga persistenza.

NOTA DEL VIGNAIOLO

Uno dei pochissimi prodotti in purezza, il Ruvo, vino tipico del Monferrato è vinificato da uve Grignolino, un antichissimo vitigno autoctono dalle tipiche bacche piccole e raccolte. Il caratteristico colore rosso chiaro a volte con riflessi granati, nonostante la sua evidente autorevolezza, lo pone anche come valida alternativa ai vini rosati o bianchi più prestigiosi. Servire a temperatura di 17 – 18°C.

Si abbina facilmente con antipasti, salumi, pesce azzurro, carni bianche.

Le sue caratteristiche lo individuano come la proposta perfetta per accompagnare i sapori e gli aromi delicati delle cucine Mediterranee e Asiatiche a base di pesce crudo e erbe aromatiche.

Servito a 13° gradi è un perfetto aperitivo che introduce una serata importante.



“Il Ruvo”

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC

GRAPES

100% Grignolino

YIELD

70 quintals/hectare, obtained by a thorough selection of the grapes collected in small boxes

IN THE VINEYARD

On the castle's grounds ancient sea sediments are found, very much in line with the needs of this grape varietal. The vineyards are planted on chalky lime classified among the “white soils”, perfect for Grignolino grape, whose growing has always been a challenge for the winemakers due to its delicacy.

WINE MAKING AND AGING

Alcoholic fermentation in cement vats at controlled temperature for the best extraction of aromas.

Finishing on the lees for about 8 months.

TASTING NOTES

COLOUR

Light ruby, with typical orange shades and watery rim

NOSE

Complex with floral notes of violet, roses and sweet spices.

PALATE

dry, balanced, with pretty long persistence

WINEMAKER NOTE

Il Ruvo, a Monferrato typical wine is one of the very few produced with 100% Grignolino, an old native vine variety with very typical small grapes. It has a unique light red color, sometimes with pomegranate shades. It is considered a good alternative to the most prestigious rosé and white wines.

To be served at 17 – 18°C.

It can be a lovely match with “hors d'oeuvres”, cold cuts, blue-fish and white meats. Its peculiarities make it as the perfect choice for the pairing with the flavors and aromas of the Mediterranean and Asian cuisine based on raw fish and aromatic herbs.

Served at 13°C is an excellent “starter” to introduce an important dinner.


CASTELLO DI GABIANO
MARCHESI CATTANEO ADORNO GIUSTINIANI

