

## CLÀSIC 2019

### RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

Prodotto da uve Ruchè provenienti da vigneti con caratteristiche diverse, si distingue per l'eleganza e la tipicità che lo lega profondamente al territorio. La cura delle viti e le basse rese per ettaro assicurano l'altissima qualità. Ammaliante è la sua veste rubina intensa e luminosa. La trama olfattiva non è da meno, con eleganti e complesse note floreali. Aromi profondi e intensi di petali di rosa si intrecciano a sensazioni fruttate di confettura di ciliegie e di frutti di bosco; in chiusura si avvertono sentori speziati di pepe arcobaleno. Alla beva è potente e dotato di un'acidità vibrante, mentre in sottofondo emergono, perfettamente amalgamate, fresche note di legno e balsamiche.

Perfetto abbinamento con i primi piatti della tradizione piemontese, tartufi, cacciagione e formaggi

*Uvaggio:* Ruchè 100%

*Zona di produzione:* Castagnole Monferrato, Montemagno (AT)

*Tipologia di terreno:* Mix calcareo, argilloso, marnoso

*Sistema di allevamento:* Guyot singolo

*Resa:* 70 q/ha – 260 metri s.l.m.

*Età dei vigneti:* 8-12 anni

*Fermentazione alcolica:* 10-15 giorni a temperature controllata in rotofermentatori

*Fermentazione malolattica:* In tini di rovere da 54 hl

*Invecchiamento:* 6 mesi in botti grande di rovere

*Affinamento:* 3 mesi in bottiglia

*Alcool:* 15%

*Residuo zuccherino:* 0,16 g/l

*Acidità totale* 5,20 g/l

*Abbinamento:* Tartufo, cacciagione, formaggi di media stagionatura, carni rosse

*Temperatura di servizio:* 18-20° C



## CLÀSIC 2019

### RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

Made with Ruché grapes sourced from vineyards of diverse characteristics, Clasic stands out for its elegance and traditional style that ties it to this winemaking area. This high quality is ensured through careful management of the vines and low yields per hectare. The wine's elegance and complexity is apparent through its luminous ruby colour and fascinating olfactory experience. Deep, intense aromas of rose petals intertwine with flavors of cherry jam and forest fruits, followed by spicy notes of rainbow pepper to finish. The wine shows vibrant acidity blending perfectly with gentle tones of oak, making it an ideal accompaniment to traditional Piedmontese first courses.

Grape: Ruchè 100%

Area of production: Castagnole Monferrato, Montemagno (AT)

Soil: calcareous, clay, marly

Training system: single Guyot

Yield: 7 tons/hectar – Altitude 260 mt

Age of vineyards: 8-12 years

Alcoholic fermentation: 10-15 days in rotofermentor at controlled temperature

Malolactic fermentation: in french oak vats of 54 hectoliters

Aging: 6 months in french oak vats

Fining: 3 months in bottle

Alcohol: 15%

Residual sugar: 0,16 g/l

Total acidity: 5,20 g/l

Food pairing: truffle, game, medium aged cheeses, red meats

Service temperature: 18-20° C

