

## VIGNA DEL PARROCO 2018

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

Il vino prende il nome dal piccolo vigneto vicino alla Chiesa di Castagnole Monferrato, piantato da Don Giacomo Cauda nel 1964, parroco del paese, considerato il padre del Ruchè, il primo a crederne le potenzialità e a vinificarlo in purezza. I grappoli utilizzati per questo vino provengono dalla prima vigna mai piantata interamente a Ruchè, nonché la vigna più vecchia esistente al momento. Si tratta dunque dell'unico CRU esistente nella denominazione Docg Ruchè di Castagnole Monferrato.

Nel 2016, Luca Ferraris viene scelto per raccogliere il testimone di questo importante vigneto e intraprende così un nuovo progetto: fare della Vigna del Parroco il vino di punta dell'azienda e la bandiera del Ruchè nel mondo, raccontando il valore inestimabile di questo storico e prezioso vigneto.

Questo vino si lascia apprezzare per una luminosità preziosa su tonalità rubino con sfumature porpora sull'unghia. Il profilo olfattivo coinvolge subito per personalità e tipicità regalando sentori floreali di rosa e violetta, e sentori fruttati di marasca e piccole bacche di bosco su uno sfondo lievemente balsamico.

Al palato conferma di avere stoffa che contraddistingue i "grandi piemontesi". Accompagnerà egregiamente i vostri festeggiamenti a tutto pasto.

*Uvaggio:* Ruchè 100%

*Zona di produzione:* Castagnole Monferrato (AT)

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

*Sistema di allevamento:* Guyot singolo

*Resa:* 80 q/ha

*Età dei vigneti:* 56 anni – impianto del 1964

*Fermentazione alcolica:* A temperatura controllata con rimontaggi come da tradizione

*Fermentazione malolattica:* 80% in acciaio – 20% in tonneaux

*Invecchiamento:* 20% in tonneaux per 9 mesi

*Affinamento:* 6 mesi in bottiglia

*Alcool:* 15%

*Residuo zuccherino:* 0,5 g/l

*Acidità totale:* 5,3 g/l

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

*Temperatura di servizio:* 18-20° C



## VIGNA DEL PARROCO 2018

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

---

Taking its name from the small vineyard near the church in Castagnole Monferrato from where the selected Ruché grapes are sourced. *Vigna del Parroco* is dedicated to Don Giacomo Cauda, parish priest of the village and the man responsible for the resurrection of this indigenous variety. It's packaged in a traditional bottle, typically used only for special occasions or historical events; inside, the wine is a precious and bright ruby colour with purple nuances. The nose immediately evokes personality, offering floral scents of rose and violet, fruity morello cherries and small forest berries on a subtle balsamic undertone. On the palate the wine distinguishes itself as a “*grande piemontese*”, happily accompanying any festivity regardless of the menu.

---

*Grape:* Ruchè 100%

*Area of production:* Castagnole Monferrato (AT)

*Soil:* calcareous, clay, marly

*Training system:* single Guyot

*Yield:* 8 tons/hectar

*Age of vineyards:* 56 years ( vineyard planted in 1964 )

*Alcoholic fermentation:* controlled temperature with reassembly

*Malolactic fermentation:* 80% in stainless steel -20% in tonneaux

*Aging:* 9 months, 20% in tonneaux

*Fining:* 6 months in bottle

*Alcohol:* 15%

*Residual sugar:* 0,5 g/l

*Total acidity:* 5,30 g/l

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

*Service temperature:* 18-20° C

