

# FERRARIS

— AGRICOLA —

VIGNAIOLI IN MONFERRATO

## CLÀSIC

### 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. Ammalante 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, tufaceo

*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:* 9 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

