

dacapo

Majoli - Ruchè di Castagnole Monferrato doc

La doc è Ruchè di Castagnole Monferrato centro della piccola produzione di questo raro vitigno autoctono piemontese mediamente aromatico.

Vitigno uva Ruchè 100%
Zona di provenienza: Castagnole Monferrato – vigneto Majoli
Terreno: marne calcaree/argillose/sabbiose alt. 240 mt. s.l.m.; esposizione sud/sud-ovest.

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento: Guyot
Resa per ettaro: 70 quintali di uva
5000 litri di vino

Vinificazione:

Pigiadiraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce per circa 10 gg. con il controllo della temperatura (30° C); in seguito viene svinato in vasche d'acciaio inox dove si svolge la fermentazione malolattica pilotata con il controllo della temperatura. Il vino continua a sostare in acciaio sino all'imbottigliamento per circa 6 mesi. Non viene passato in legno.

Colore:

rosso rubino intenso nel colore con riflessi granati, archetti stretti e lunghi.

Profumo:

netto, compatto e ricco di aromi di rosa, fragola e lampone.
Finale speziato e piacevolmente aromatico che è la caratteristica tipica di questo vitigno.

Sapore:

molto pulito in bocca, è facile, equilibrato e piacevolmente morbido. Vino di piacevole beva.

Abbinamenti:

salumeria e fritto misto alla piemontese, formaggi stagionati

