

dacapo

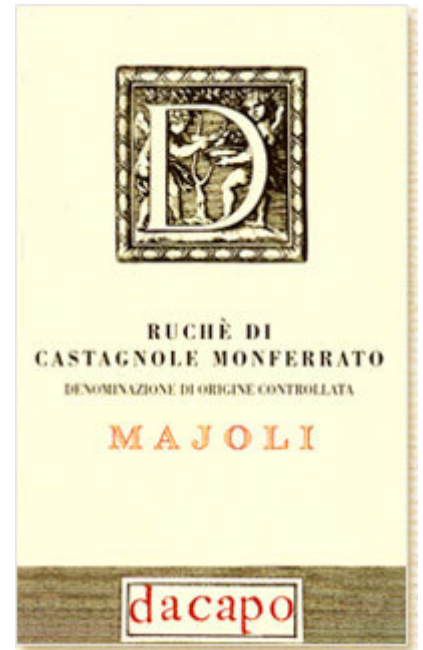
Majoli - Ruchè di Castagnole Monferrato doc

Der Majoli ist ein Ruchè aus Castagnole Monferrato, einem Gebiet im Piemont, in dem dieser seltene, autochthone Wein beheimatet ist. Seine Weinreben sind mittelwüchsig.

Die Vinifizierung erfolgt durch entrappen und schonendes pressen. Die ca. zehntägige, temperaturkontrollierte (29°/30°) Mazerierung erfolgt auf den Schalen und unter Zugabe von Reinzuchthefen.

Nach Abzug von der Maische und Umfüllung in Edelstahltanks, erfolgt die kontrollierte malolaktische Gärung.

Bis zur Abfüllung in die Flasche verbleibt der Wein zur Reifung in den Edelstahltanks.



Rebsorte: aus 100% Ruchè

Anbaugebiet: Castagnole Monferrato – Majoli Weinbergen

Bodenbeschaffenheit: Kalk- und Tonmergel (Höhenlage 200-250 m üdM.)
Ausrichtung Süd / Südwest.

Stockdichte: 6000 Rebstöcke pro Hektar.

Rebenbezeichnung: Guyot

Ertrag/Hektar: ca. 7000 kg Trauben / ca. 5000lt Wein

Farbe: Intensives Granatrot.

Duft: Klar und fest. Geruch von Rosen, mit einem Hauch von Erdbeeren und wilden Himbeeren. Der Geruch nach verschiedenen Gewürzen ist die Eigenschaft dieser Rebe.

Geschmack: Rein im Mund ohne Fehltöne, leicht , reif und sanft..

Passende Speisen: alle Arten von Wurstsorten, „Fritto misto“ alle Piemontese, reifer Käse.

