



NOBILIS

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

È un vino di grande eleganza, vellutato e persistente che nasce da un vitigno rarissimo presente solo in questo lembo di Piemonte. Un'uva autoctona, coltivabile unicamente in un ristretto areale composto da soli sette comuni; Tenuta Montemagno si poggia su due di questi anche per dar vita alla sua interpretazione del vino più esclusivo dell'Alto Monferrato.

Questo magico vino deve la sua attuale notorietà a due personaggi di Castagnole Monferrato. Il parroco, don Giacomo Cauda, che alla fine degli anni settanta si è dedicato con grande entusiasmo alla produzione del Ruchè, e il sindaco Lidia Bianco, che si è impegnata per fargli assegnare la denominazione d'origine controllata, ottenuta nel 1987. Nel 2010 ottiene la D.O.C.G.

Servire alla temperatura di 18°-20° C.

Denominazione

Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G.

Annata

2022

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Ruchè

Quantità prodotta

N° 14.064

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica, vigneto con esposizione sud-ovest, ovest.

Vinificazione / Affinamento

Pigiadiraspatura con fermentazione a temperatura controllata e macerazione prefermentativa a 10° C per 3 giorni e successiva fermentazione con leggeri rimontaggi per 7-8 giorni.

Colori / Riflessi

Rosso rubino carico con riflessi granato.

Profumo

Presenta note intense di rose fresche, viole, frutta rossa matura ed eucalipto.

Palato

Al palato si contraddistingue per un'accattivante nota speziata di pepe e cannella.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14,5% vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

PH: 3,5

Zuccheri residui: 0 g/l

Estratto secco Totale: 29,3 g/l

Percentuale Anidride Solforosa

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 86 mg/l**.



NOBILIS

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

Il Monferrato è un territorio che racchiude storici vitigni autoctoni e internazionali e che dà origine a vini rossi tra i più noti d'Italia: dal Ruchè alla Barbera d'Asti, dal Grignolino al Syrah. In cantina, oltre ad affinare sapientemente il frutto della vite, conserviamo con orgoglio corone e medaglie, grappoli e stelle frutto dei numerosi premi ottenuti dalle nostre etichette.

Il riconoscimento della qualità dei nostri rossi, nella regione dei grandi rossi, è motivo di orgoglio e stimolo a perseguire costantemente la qualità in vigna e in cantina.

Riconoscimenti 2024



Riconoscimenti 2021



Vendemmia
2018



Vendemmia
2018



Vendemmia
2018

Riconoscimenti 2020



Vendemmia
2017

	Bottiglia	Tappo	Capsula
COD. SMALTIMENTO	GL 70	FOR 51	C/ALU 90
RACCOLTA	VETRO	ORGANICO	ALLUMINIO