



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

denominazione di origine controllata

LA TRADIZIONE®

Il Ruchè di Castagnole Monferrato, autoctono raro del Piemonte viene prodotto in una ristretta area del Monferrato Astigiano, in soli sette comuni con al centro Castagnole Monferrato che si distingue tra tutti per le sue colline privilegiate ai raggi solari. Terreni calcarei, asciutti che rendono il territorio ottimale per la coltivazione di questo prezioso autoctono. Non si hanno notizie certe sull'origine di questo nome (Ruchè), le ipotesi maggiormente accreditate vogliono che sia arrivato in Piemonte in periodo medioevale, importato dalla Francia da Monaci che lo impiantarono nelle terre attorno ad un monastero oggi scomparso, un luogo sacro, dedicato a San Rocco. Altri ritengono che il nome derivi da "roncet", una degenerazione infettiva che in tempi passati attaccò i vitigni della zona e di fronte alla quale il Ruchè si dimostrò particolarmente resistente, oppure la derivazione è ricondotta al termine piemontese "roche", zone arroccate e difficili da lavorare. Da recenti studi ed attenta analisi del vitigno e delle Sue caratteristiche organolettiche, sembra possibile che derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Da tempo immemorabile solo presente nell'area di Asti è a tutti gli effetti un vitigno astigiano per secolare acquisizione.

Ruchè d.o.c. LA TRADIZIONE, di colore rosso rubino con riflessi violacei in gioventù, tendente al granato con l'affinamento. Fresco e polposo con sentori floreali tipici della rosa canina e viola. Secco, armonico, di corpo e struttura.

Zona di produzione: Montalbera - Castagnole Monferrato - Monferrato - Piemonte

Vigneto: sistema di allevamento Gujot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno: Ruchè di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza.

Vinificazione: tradizionale in rosso, con permanenza di oltre 10-12 giorni delle vinacce a contatto con il mosto.

Affinamento: Maturazione rigorosamente in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 3 mesi. Longevità da 4 a 6 anni.

Colore: rosso rubino di media intensità, con leggeri riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi anni di bottiglia.

Profumo: intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni, evoluzione su note speziate con il tempo.

Sapore: caldo al palato, secco, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.

Bottiglia: Bordolese Europea gr.600-colore Uvagr.

Tappo: sughero 24x45

Dati analitici:

Gradazione alcolica complessiva: da 13,00 a 14,00 gradi in base all'annata.

Acidità Totale: 4,6-5,5 g/lt.

Zuccheri residui: 3-4 g/lt

Estratto secco: 30-32 g/lt