



Cantina di Casorzo
S.A.C.

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO

D.O.C.G.

SCHEMA TECNICA

UVA - DA VITIGNO	Ruchè in purezza.
ZONA VIGNETI	Comune di Grana e zone limitrofe
TERRENO	Calcereo, tufaceo
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno.
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura, fermentazione a temperatura controllata, 9 giorni di macerazione
TRATTAMENTI EFFETTUATI	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a -5°C. Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento. Imbottigliamento tramite filtrazione sterilizzante.
TENORE ALCOLICO	14,00 % in volume.

SCHEMA ORGANOLETICA

COLORE E ASPETTO	Rosso rubino tenue.
PROFUMO	Aromatico, evidenti note di rosa e frutti rossi, leggermente speziato
SAPORE	Corposo e vellutato, armonico, buona tannicità e acidità bilanciata
PROFILO SENSORIALE	Aromi riconosciuti: Rosa , ciliegia, vaniglia Aspetti gustativi: buona tannicità equilibrata da una giusta nota acida

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	18-20 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Vino di grande personalità che ben si abbina a primi piatti elaborati ed a ricette di carne bianca e rossa.