

 Italia, Veneto

El Ruden richiama il colore del ferro sfiorato dal tempo (ruden, ruggine), quello dei terreni argillosi, dei sistemi di legatura delle viti e dei vecchi utensili da lavoro. È un omaggio al paesaggio e ai suoi colli, visti dalla terrazza in acciaio corten della nostra Tenuta; è un simbolo di appartenenza a un territorio che si rivela nei più piccoli dettagli, dalle coordinate geografiche alle eleganti linee delle mappe che decorano l'etichetta. Le uve sono vendemmiate a mano in piccole ceste nei mesi di settembre/ottobre. Una parte di queste viene deposta su graticci per un appassimento di 3 mesi; la restante quota viene diraspata e fatta fermentare con le bucce per circa 15/20 giorni. Ricomposto il taglio nella sua totalità, lo si trasferisce in barriques di rovere francese di Allier a tostatura media in cui si affina per 8/9 mesi a cui fa seguito l'imbottigliamento. La successiva sosta in bottiglia darà consistenza al carattere solido ed autoritario di questo vino la cui componente di uve appassite saprà donare tutta la sua caratterialità

ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta Astoria su terreni collinari a 120-150 m. s.l.m.
Vigneti orientati a nord-sud ed est-ovest con 4000/4500 ceppi per ettaro con 8-15 anni di età.
Produzione media di 1,5/2 kg per ceppo pari a 70/80 q.li per ettaro
Uve: varietà pregiate di uve rosse.
Sistema di allevamento: Gujot. .

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino cupo.
Odore: intenso, con note varietali speziate, ben armonizzate dall'aroma del legno.
Sapore: morbido, di grande struttura, con decisa dotazione in aromi e tannini, ben bilanciato.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 13.00 – 14.00
Zuccheri, g/l 8.00 – 9.00
Acidità totale, g/l 5.00 – 6.00

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C, stappando la bottiglia un'ora prima, anche travasando in decanter.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

