




Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Piemonte

Il Ruchè è uno dei più rari vitigni autoctoni tra quelli coltivati nel Monferrato astigiano, che nasce da terreni calcarei e asciutti soggetti a elevata insolazione. Dal 1987, anno dell'ottenimento della denominazione Doc, ha registrato costanti e progressivi apprezzamenti che lo rendono oggi un'espressione di identità e varietà del territorio. La sua riqualificazione è dovuta a un religioso, Don Giacomo Cauda, che negli anni Sessanta ricoprì quei grappoli abbandonati rilanciando un vino destinato a registrare grande fortuna. Ha ottenuto la Docg nel 2010 e la sua produzione tocca oggi il milione di bottiglie.

Vitigno: Ruchè o anche rouquet di probabile origine borgognona coltivato dal XVIII secolo a Castagnole Monferrato.

Forma di allevamento del vitigno: Guyot basso.

Caratteristiche del vino: Colore rosso rubino non troppo carico con leggeri riflessi violacei talvolta tendenti all'aranciato. Profumo intenso, persistente di rosa e viola, molto fruttato. sapore secco, armonico con tendenza all'amabile, tannico di buon corpo.

Gradazioni: 15,5%vol.

Consigli: Conservazione ottimale delle bottiglie al buio, a temperature tra i 12 e 15 gradi centigradi.

Temperatura di servizio: 18-20 gradi centigradi.

Abbinamenti: Antipasti caldi, salumi vari, primi piatti con ripieni di carne, secondi di carne, formaggi di media stagionatura.

Allergeni: Contiene solfiti

