



Zona di produzione:
Montalbera
Castagnole Monferrato
Monferrato - Piemonte.

Vigneto:
sistema di allevamento Gnjot
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 in vasche di acciaio
inox e successivamente in
bottiglia posizionata in senso
orizzontale per almeno 3 mesi.
Longevità da 3 a 5 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, armonico, di
corpo ed equilibrio con leggera
componente tannica.

Bottiglia:
bordeaux Nobile gr.500 - vetro
colore Uvag

Tappo:
sughero 24x45.

Formati disponibili:
bottiglia Matusalem L.5
bottiglia L.0,75
bottiglia L.0,375.

Dati analitici:

Gradazione alcolica:
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.



**RUCHÈ DI
CASTAGNOLE
MONFERRATO**
denominazione di origine
controllata e garantita

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.

Alcuni 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 Ruché si dimostrò particolarmente resistente. Altri riconducono la derivazione 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.

Con l'annata 2010 viene concessa la DOCG, ulterior riconoscimento alla grande qualità di questo raro autoctono.

Ruchè d.o.c.g. 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. Armonico, di corpo e struttura.