



LAVINIUM – 3 MAGGIO 2016



**Corrispondenza valutazione  
chiocciolate/centesimi**

@ = da 71 a 75;

@@ = da 76 a 80;

@@@ = da 81 a 85;

@@@@ = da 86 a 90;

@@@@@ = da 91 a 100

## Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2014

**Degustatore:** Roberto Giuliani **Valutazione:** @@@@

**Data degustazione:** 05/2016

**Tipologia:** **DOCG Rosso**

**Vitigni:** **ruché**

**Titolo alcolometrico:** **14 %**

**Produttore:** **MONTALBERA**

**Bottiglia:** **750 ml**

**Prezzo enoteca:** **fino a 5,00 euro**

Il vino simbolo della Montalbera è indubbiamente il Ruché di Castagnole Monferrato, la cui denominazione coinvolge altri sei comuni, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, tutti in provincia di Asti. Il destino del ruché è uno dei tanti che rischiava di scomparire, ma negli anni Settanta Don Giacomo Cauda, arrivato a Castagnole Monferrato trovò 10 filari di questo vitigno come "beneficio parrocchiale", rimase subito colpito dalla qualità che esprimeva l'acino ancora in vigna, si appassionò e decise di impiantare questa varietà e coinvolgere i viticoltori della zona. In meno di venti anni la diffusione del vitigno e una buona produzione del vino consentirono di ottenere la Doc nel 1987, tredici anni dopo arrivò la Docc, a testimonianza di un processo qualitativo che non si è mai fermato. Laccento 2014 è un Ruché che evidenzia lo stile aziendale, molto curato in ogni suo aspetto, presenta un colore rubino con venature violacee, profuma di viole, amarene e lamponi maturi, guizzi di albicocca e pepe. All'assaggio ha un impatto molto piacevole, avvolgente, fresco, con un bel frutto vivo che avvolge le pareti della bocca, finale pulito e di buona persistenza.