



Prediomagno®

VIGNA DEL CASTELLO
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
D.O.C.G.



LOCALITÀ

Il vigneto è sito nel Comune di Montemagno, posto ad una altitudine tra i 250-270 s.l.m., su un terreno calcareo argilloso con esposizione sud-ovest. La raccolta è limitata a filari selezionati posti nella parte centrale del vigneto.

VITIGNO

Ruchè 100%. Forma di allevamento: Guyot semplice. Vendemmia manuale.

VINIFICAZIONE

Le uve in cassetta vengono sottoposte ad una selezione manuale che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. La pigiatura è soffice e la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio, successivamente in bottiglia posizionata in modo verticale per tre mesi a temperatura controllata e di seguito posizionata orizzontale in scatole.

DESCRIZIONE

Vino dal colore rubino intenso. Al naso si presenta molto ampio con spiccata evidenza dei tratti varietali tipici del Ruchè: note persistenti di piccoli frutti rossi maturi che nel bicchiere evolvono in eleganti note floreali ed intriganti sentori speziati. Al palato esprime grande equilibrio e profondità, i suoi tannini vellutati rendono il sorso persistente ed intenso.

ABBINAMENTO

Accompagna antipasti, primi di pasta all'uovo ripiena o al ragù, risotti, carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati o erborinati e piatti tipici della tradizione piemontese.

CONSERVAZIONE

Si consiglia di mantenere le bottiglie in modo orizzontale, in luoghi freschi (sotto i 18 °C), al riparo della luce e non soggetti a sbalzi termici. È un vino pronto da bere ma in grado di offrire grandi emozioni anche dopo qualche anno di conservazione (5 anni).

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L e 1,5 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17 °C