

IPARCELLARI

UN VIGNETO UNA PARCELLA UN VINO

Davide Canina

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO "TRE PARCELLE" DOCG



Scheda tecnica del vino

Vitigno: Ruché 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)

Vigneto: Bricco Costalunga

Località: Portacomaro - Asti - Monferrato - Piemonte

Numero di Parcelle: 288 + 291 + 655

Estensione Parcelle: 0,57 ha

Terreno: argillo-limoso (limo al 55 % , sabbia al 18 %), argilla al 27 %.

Dotazione normale di calcare totale 126 g/Kg

Esposizione: Ovest

Dati di lavorazione

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta

Macerazione: 12 giorni sulle bucce

Affinamento: 6 mesi in Vasche di acciaio

Conservazione: 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio

Numero di Bottiglie: 1700

Temperatura di Servizio: 15°C

Degustazione del vino

Il vino si presenta con un colore rosso porpora intenso con riflessi violacei. Al naso è molto intenso con delle note floreali che variano dal bocciolo di rosa alla rosa selvatica fino al geranio. Note speziate di pepe e una parte intensa di frutta come ciliegia, amarena, un finale di melograno. In bocca si presenta molto secco senza residuo zuccherino, con una buona freschezza e un leggero tannino.

Piacevolmente equilibrate le sensazioni del retrogusto che riprendono soprattutto la parte speziata e quella fruttata del melograno.

