

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO RISERVA GENESI

TIPOLOGIA: Vino rosso con affinamento in legno di quercia per almeno 3 anni

VITIGNO: 100% Uve Ruchè

DESCRIZIONE GENERALE: Vino raro, ottenuto da un'attenta selezione di uve Ruchè, messe ad appassire per circa 3 settimane. Vinificato in botti di legno e affinato in Tonneaux per tre anni, è proposto al consumatore dopo oltre quattro anni dalla vendemmia, apportatore di emozionanti sensazioni. Genesi stimolerà la fantasia dell'esperto degustatore, al quale evidenzierà la straordinaria ampiezza di sensazioni gusto-olfattive.

NOTE ORGANOLETTICHE: Rosso rubino ricco di sfumature tendente al granato. La persistenza aromatica è coinvolgente. Dalla sorprendente delicatezza del bouquet si riconoscono le spezie orientali quali il cumino, il cardamomo e il pepe. Caldo al palato, di eccezionale equilibrio e morbidezza e di lunga persistenza aromatica.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva viene raccolta direttamente in piccole cassette, accatastate su palletts esposti nelle aree meglio ventilate: è proprio qui, che l'uva appassisce grazie alle brezze autunnali e rimane fino alla fine della vendemmia. Successivamente viene diraspata a mano e pigiata in modo soffice. La fermentazione a contatto con le bucce dura 18/20 giorni, a una temperatura di 22-24° C., con folature giornaliere. La fermentazione malolattica avviene durante il periodo di affinamento, lungo minimo 36 mesi, direttamente nelle barriques nelle quali il vino è stato messo a dimora. Dopo l'affinamento in legno, riposa in bottiglia per almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

ESAME ORGANOLETTICO

GRADO ALCOLICO: 14,50% vol.

BOTTIGLIA: Champagnotta

TAPPO: Sughero 26 x 40

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice abbastanza ampio a tulipano

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: 10 anni e oltre

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Naturalmente si esalta sulla carne, che può essere cucinata alla griglia oppure arrosto, e risulta splendido con selvaggina e animali da cortile. Piacevole abbinamento anche con alcuni dolci a base cioccolato, che ben si accompagnano all'aroma intenso del vino.

CURIOSITÀ: *Intrinseco nella natura, l'animale non concepirebbe mai l'elaborazione del vino. Il vino, dunque, si configura come un atto di intelligenza, l'essenza suprema che, secondo la tradizione ermetica, costituisce il quinto elemento. Esso non solo domina i quattro - Acqua (piogge, nebbie, neve), Aria (vento, brezza), Fuoco (calore del sole) e Terra (silenziosa dimora dove gli altri si compenetrano) - ma ha il potere di mescolarli, conferendo loro una forma e una consistenza nuove, unicamente realizzabili attraverso l'intervento umano.*

Genesi, etimologicamente legato al concetto di creazione, è l'appellativo che abbiamo deliberatamente attribuito a questo vino. Genesi incarna il più audace e originale gioco intellettuale prodotto nella nostra terra. Ci proponiamo di confrontarci con noi stessi, plasmando uno dei frutti più preziosi e caratteristici del nostro territorio, l'uva Ruchè, in un vino grandioso. Abbiamo ulteriormente deciso di sperimentare la vendemmia tardiva e l'appassimento, generando un vino unico e straordinario, inevitabilmente battezzato "Genesi"!

Quando, consapevole della propria potenza e armonia, è presentato per la degustazione, pronto a dialogare con valutazioni e opinioni altrui, non è solo un vino sottoposto a parametri sensoriali, ma una testimonianza tangibile di un mondo ineffabile. Esso è composto da sogni e pensieri, un regno cui l'uomo può aspirare per cercare di coglierne una parte di quella bellezza che, forse, si cela al di là delle stelle.

L'etichetta:

Nel mistero della Genesi dell'etichetta, si compie la sublime distillazione degli elementi. Nella parte inferiore, emergono i due Fratelli Claudio e Franco, sostenuti dalla potenza dell'IDRA a quattro teste, reggenti il loro universo e le loro riflessioni. All'interno della sfera, le forze della natura si scontrano, sottomesse da Mercurio, simbolo della razionalità e della saggezza.

La frase "infinitum finitum producit" si erge come un atto di intelligenza. Secondo l'antica tradizione ermetica, l'intelligenza è il quinto elemento, capace non solo di governare gli altri quattro - Acqua (piogge, nebbie, neve), Aria (vento, brezza), Fuoco (calore del sole) e Terra (silente dimora dove gli altri si compenetrano) - ma anche di mescolarli e attribuir loro una nuova forma e consistenza, inaccessibile alla natura senza l'intervento umano.

Eolo, al centro dell'etichetta, incarna la mutevolezza degli elementi, la volatilità del pensiero e l'imprevedibilità dei cambiamenti. Il secondo anello raffigura la fecondazione dell'idea. Dopo la distillazione degli elementi, delle forze contrastanti e dell'intelligenza, sorge la Genesi di un elemento nuovo, precedentemente inesistente.

L'uovo, con il tuorlo come principio maschile del sole e del tempo, e l'albume e il guscio come principio femminile dello spazio, genera la vita (Sant'Agata) e la pianta di ulivo, simbolo della longevità della vita appena creata.

In alto, il logo con i simboli della prosperità, della solidità del castello e dell'uva, con le due aquile che rappresentano la forza del pensiero e la capacità di librarsi in volo, portando la luce dalla sua oscura veste alla superficie.

Infine, la frase che chiude il cerchio, "Nunc est bibendum", annuncia il raggiungimento dell'obiettivo e la possibilità di brindare al successo dell'atto compiuto.