

## RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO 'NA VOTA

**TIPOLOGIA:** Vino rosso con leggero affinamento in vasca di acciaio.

**VITIGNO:** 100% Uve Ruchè

**DESCRIZIONE GENERALE:** Questo vino è stata la nostra prima esperienza di vinificazioni zonali. Viene infatti prodotto assemblando quattro vigneti con caratteristiche diverse fra di loro, proprio per offrire al consumatore una continuità gustativa ed olfattiva.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Presenta grande armonia ed equilibrio, evidenziando un'affascinante vena aromatica raffinata e misteriosa. Caldo e intrigante, ottimo sia da aperitivo che per tutto pasto. Il suo profumo si apre a riconoscimenti di violetta e rosa, fieno e vaniglia. È caldo di corpo al palato e presenta lunga persistenza aromatica. Può essere bevuto d'annata o anche invecchiato.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Diraspatura e pigiatura soffice delle uve con basso tenore di anidride solforosa. Fermentazione a contatto con le bucce per 12/14 giorni, a una temperatura di 27° C., con folature giornaliere. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

### ESAME ORGANOLETTICO

**GRADO ALCOLICO:** 14,00% vol.

**BOTTIGLIA:** Bordolese

**TAPPO:** Sughero 24 x 40

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18°

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice abbastanza ampio a tulipano

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 10 anni e oltre

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Un vino speziato, che ben si sposa con una cucina ricca di aromi. Ottimo abbinamento con piatti a base di selvaggina, come cervo, cinghiale e lepre, oppure con animali da cortile brasati con lo stesso vino. Data la sua complessità, è buona usanza berlo fuori pasto, magari accompagnato con un dolce di pasta frolla senza creme.

**CURIOSITÀ:** Il termine 'Na vota possiede, nel dialetto piemontese e per la nostra famiglia, un duplice significato: il classico "c'era una volta", inizio di tante fiabe, ma anche la sfida. Le due parole furono infatti pronunciate nel lontano 1990, anno in cui per la prima volta i fratelli Cavallero misero sul mercato questa etichetta; sino ad allora l'uva Ruchè veniva vinificata esclusivamente come vino da dessert. Fu l'inizio di una nuova era. La produzione di quell'anno possedeva una notevole consistenza e subito si affermò come degna di entrare nel gotha dei vini piemontesi.