

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO RISERVA PRO NOBIS

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

VITIGNO: 100% Uve Ruchè

DESCRIZIONE GENERALE: PRO NOBIS riflette il nostro continuo e progressivo desiderio di miglioramento, l'esigenza innata e cosciente di assecondare i più profondi e stimolanti dettami di madre natura e guidarla verso selezioni e traguardi qualitativi sempre più evoluti. Dopo aver individuato il vitigno più vecchio e meglio esposto, dove la selezione naturale ha migliorato la produzione, abbiamo eseguito durante la vendemmia un'accurata cernita di quell'uva, che fornisce la materia prima indispensabile per ottenere questo particolarissimo e pregiatissimo crù.

NOTE ORGANOLETTICHE: La persistenza aromatica è coinvolgente, totalizzante, oltre ogni possibile descrizione scritta o raccontata. La delicatezza del bouquet, della sensazione olfattiva e del retrogusto finale si compenetrano e rafforzano in un delicatissimo intreccio alternante di colori, profumi, gusti, emozioni e sensazioni individuali indescrivibili.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: I migliori grappoli, forniscono un mosto eccezionalmente ricco di sostanze aromatiche, oltre che di sali minerali, tannini e presenze considerevoli di vitamine. Dopo la fermentazione il vino rimane a contatto con le bucce per lungo tempo, caricandosi di tannini e di sostanze olfattive, per poi venire imbottigliato a seguito dell'affinamento di due anni in grandi botti di legno.

ESAME ORGANOLETTICO

GRADO ALCOLICO: 14,50% 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: Sicuramente un vino speziato, che ben si sposa con una cucina ricca di aromi. Ottimo abbinamento con selvaggina, oppure con animali da cortile brasati con lo stesso vino. Le sue caratteristiche permettono anche abbinamenti fantasiosi con cibi asiatici, in particolare cucina indiana e thailandese.

CURIOSITÀ: PRO NOBIS, il vino RUCHE' nasce con l'eccellenza della vendemmia 2000. Nell'evocare il mistero intrinseco del Ruchè, rendiamo omaggio a Don Giacomo Cauda, il visionario che per primo intraprese il cammino di fede nel potenziale di questo nobile vitigno. Sulle etichette si dipana il simbolismo sacro delle quattro stagioni, i quattro elementi primordiali della natura e i quattro apostoli, autori dei vangeli del Nuovo Testamento Biblico. Quattro stelle risplendono, simbolo luminoso delle figlie nate dalle unioni matrimoniali dei fratelli fondatori. L'intero processo di crescita si svolge sotto l'osservazione attenta e vigilante dell'entità superiore, colui che ha dato origine alla stessa essenza della vita.