



Ruchè

Azienda vitivinicola: Caldera



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Ruchè

VARIETÀ UVA:

100% Ruchè di Castagnole Monferrato

ZONA:

Asti

AZ AGRICOLA:

Caldera

TERRENO:

Limosi, con forte percentuale di calcare; esposizione Sud-Ovest

PERIODO RACCOLTA:

Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE:

Tradizionale con macerazione condotta con rimontaggi e follature.

INVECCHIAMENTO:

Maturazione in vasca di acciaio, dove avviene precocemente la maturazione malo lattica.

CONSERVAZIONE:

In ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18/20°C.

ANALISI VISIVA:

Rosso rubino con riflessi granata.

ANALISI OLFATTIVA:

Intenso, con nota floreale e speziata.

ANALISI GUSTATIVA:

Secco, armonico e vellutato.

GRADAZIONE:

13,50 %vol

ABBINAMENTO:

Salumi, prosciutti, formaggi giovani a pasta dura ed addirittura col cioccolato fondente.

TEMPERATURA:

18 / 20 °C