

REBUS

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

D.O.C.G.



Il Ruchè è un vitigno autoctono del Monferrato, le cui origini sono avvolte nel mistero e quindi oggetto delle più diverse spiegazioni: l'antica vicinanza dei vigneti ad un convento dedicato a San Rocco ed oggi scomparso o l'erto arroccamento delle vigne o, ancora, l'essere stato importato da monaci originari della Borgogna nel secolo XII (da cui il termine Ruscè che si sarebbe trasformato in Ruchè). Tesi quest'ultima smentita da recenti indagini sul suo DNA che lo imparentano, sia pur lontanamente; con due vitigni tipici del Nord Italia: la Croatina e la Malvasia aromatica di Parma, oggi scomparsa. La sua origine oscura lo rende ricco di fascino e di mistero anche alla luce del diverso e per certi versi enigmatico modo di pronunciarne il nome a seconda della provenienza dei suoi estimatori. Un Rebus, dunque, come recita la sua etichetta. L'uva Ruchè cresce sui terreni asciutti e calcarei di una ristretta area del Basso Monferrato (sette Comuni con capofila Castagnole Monferrato da cui prende il nome la Docg) e dà origine a vini di limitata quantità e alta qualità caratterizzata da moderata acidità e morbidi tannini.

VITIGNO: Ruchè.

TERRENO: argillo - calcareo.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: normalmente la raccolta delle uve, rigorosamente manuale, si svolge nella terza decade del mese di settembre, preferibilmente in ore mattutine per essere consegnate alla Cantina nel pomeriggio, in modo che i grappoli giungano freschi e in condizioni ottimali alla fase iniziale del processo di vinificazione.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 5 giorni a una temperatura costante di circa 22°C per poter estrarre al meglio i profumi caratteristici del vitigno. Durante la macerazione vengono periodicamente effettuati rimontaggi automatici per estrarre le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18°C. Dopo i necessari travasi richiesti per ottenere il giusto illimpidimento, il vino viene tenuto a riposo in vasche di acciaio per circa sette mesi fino al suo imbottigliamento. Prima della commercializzazione affina ancora per tre mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con riflessi viola lievemente aranciati.

OLFATTO: fruttato, con sentori di fiori freschi, petali di rosa, frutti di bosco e aromi floreali.

GUSTO: armonico, avvolgente, leggermente tannico, di medio corpo con note di pepe e aromi mandorlati sul finale.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: risotto alla piemontese, Faraona, Rolata monferrina, Coniglio alla ligure, Manzo arrosto, Taglieri di formaggi stagionati.

ALCOL: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO