Il Cavaliere Ruché di Castagnole Monferrato

-Cantine Sant'Agata-



Italia
Piemonte
Monferrato



VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve con basso tenore di anidride solforosa. Fermentazione a contatto con le bucce per 10 giorni, a una temperatura di 27° C. Fermentazione malolattica, in vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO

Nessun affinamento.

CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,50%

VITIGNO

Ruché

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Rosso brillante.

Note floreali di rosa e violetta, fieno e vaniglia.

Al palato è corposo, speziato, dalla lunga persistenza aromatica. Ottimo sia d'annata che invecchiato.