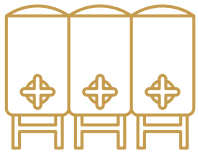
‘Na Vota Ruché di Castagnole Monferrato

-Cantine Sant’Agata-

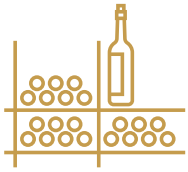


Italia
Piemonte
Monferrato



VINIFICAZIONE

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



AFFINAMENTO

Leggero affinamento in vasche d’acciaio.





CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Ruché

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Rosso brillante.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note floreali di rosa e violetta, fieno e vaniglia.



Armonioso ed equilibrato, con un’affascinante vena aromatica. Caldo e intrigante, dalla lunga persistenza. Può essere bevuto sia d’annata che invecchiato.