

AZIENDA AGRICOLA GATTO



CARESANA

Ruchè di Castagnole Monferrato

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia: 2019

Vitigno: Ruchè.

Zona di produzione: Montemagno.

Età media del vigneto: 15 anni.

Vinificazione: fermentazione in vinificatori rotativi ad una temperatura controllata 26°C per 5 giorni.

Affinamento: in vasca di acciaio per 6-12 mesi e poi riposa 2 mesi in bottiglia ad una temperatura di 15°C.

Bottiglie prodotte: 40.000

Caratteristiche Organolettiche: vino di color rosso rubino con sfumature di porpora, bouquet fine, persistente, aromatico con piacevoli sentori di viola e geranio. Sapore morbido e vellutato, leggermente tannico con retrogusto di frutti di bosco.

Abbinamenti: coniglio, selvaggina, cinghiale e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 15,80%

Acidità totale: 5,10 g/l

Estratto secco: 30,30 g/l

Ph: 3,66

