

Majoli - Ruchè di Castagnole Monferrato

d.o.c.g.



Majoli - Ruchè di Castagnole Monferrato

d.o.c.g.

Vitigno: Ruchè 100%

Superficie vitata: 1,0 Ha

Terreno: calcareo e argilloso.

Vigneti: i vigneti sono ubicati a Castagnole Monferrato, coltivazione a Guyot, esposizione sud, altitudine da 230 a 240 mt. s.l.m.

Raccolta: diradamento dei grappoli in luglio/agosto e raccolta manuale in cassette a settembre.

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce per circa 10 gg. con il controllo della temperatura (22/24 °C) e con l'aggiunta di lieviti selezionati. In seguito viene svinato in vasche d'acciaio inox dove si svolge la fermentazione malolattica controllata della temperatura (20 °C).

Il vino è poi lasciato decantare per circa 6 mesi ed infine imbottigliato. Successivamente viene affinato in bottiglia 4 mesi prima della distribuzione, affinché possa esprimere al meglio il carattere di una vigna unica.

Caratteristiche: di colore rosso rubino con riflessi granato. Profumo intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa canina e violetta, note speziate sul finale. Caldo al palato, armonico, di corpo e ben equilibrato, piacevolmente morbido.

Temperatura di degustazione: 16/18 °C

Abbinamenti: ha una buona affinità con i formaggi stagionati ed erborinati, primi piatti di pasta all'uovo ripiena come gli agnolotti. Nelle portate è particolarmente adatto ad accompagnare le carni rosse, sia a lunga cottura, come lo stufato, che al forno, come gli arrostiti. Fritto misto alla Piemontese e preparazioni particolarmente strutturate o speziate, ad esempio al curry o alla senape.

Tendril: Ruchè 100%

Surface of the vineyards: 1.0 Ha

Soil: calcareous and clayish.

Vineyards: the vineyards are located in the village of Castagnole Monferrato. Ruchè is an ancient variety, a slightly aromatic grape produced in a very restricted area. Growing system is guyot and the exposition of the vineyards is south. Altitude is 230-240 mt. a.s.l.

Harvest: grape thinning in July and August and harvest carried out manually in small boxes, during the month of September.

Wine making process: after destemming and pressing, skin maceration process follows for 10 days. Fermentation is at controlled temperature (22/24 °C) with addition of selected yeasts. In November the marc is separated from the wine which is placed in steel tank, where the malolactic fermentation at controlled temperature takes place (20°C). The wine is then left to decant for 6 months till the following spring and then filtered and bottled. Then it ages in bottle for 4 months, before distribution, to give the best expression of the very special terroir.

Characteristics: ruby red with garnet reflections. Intense and persistent aromas of rose hip, violet and strawberry, spicy and aromatic with hints of pepper in the finish. Good body, warm, harmonic, well balanced, pleasantly soft.

Tasting temperatures: 16/18 °C

Food arrangements: it is best with blue and seasoned cheese, ravioli. It is excellent with red meat, especially with stew, and roasted meat and also with dishes prepared with spices, such as curry and mustard.

DACAPO S. Agr. r. l.

Cantina/Winery

Via, Asti Mare 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

fax +39 0141 964126

cell. +39 335 7091570

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos