

Bersano

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Ruchè di Castagnole Monferrato

Zona produttiva Località San Pietro Realto, Castagnole Monferrato (AT)

Vitigno 100% Ruchè

Tipologia del terreno Argilloso, limoso e sabbioso.

Vinificazione Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata, seguita da una breve sosta sulle fecce per favorire la fermentazione malolattica.

Invecchiamento 2 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso brillante con riflessi violacei.

Profumo Al naso si apre con profumi di petali di rosa e una delicata speziatura.

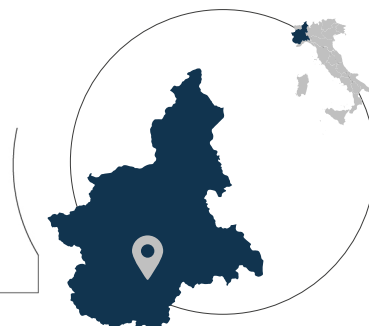
Sapore Il sorso è immediato, morbido e fragrante, con una piacevole nota fruttata e un finale asciutto e snello.

Abbinamenti Perfetto con salumi, piatti della tradizione piemontese, primi saporiti e carni leggere. Ideale anche da condividere durante una grigliata o una cena informale tra amici.

Temperatura di servizio 14-16°C



NIZZA MONFERRATO / PIEMONTE



BERSANO
1907



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
PINOT NERO, CHARDONNAY,
RUCHÈ, BRACHETTO, DOLCETTO,
GRIGNOLINO, SAUVIGNON,
MOSCATO, CORTESE

