



ACQUISTATO IL

"Pro Nobis" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021

Vino di grande carattere



Pro Nobis è un Ruchè di Castagnole Monferrato. Prodotto da Sant'Agata a partire da una selezione delle uve raccolte nel vigneto più vecchio e meglio esposto, dove la selezione naturale ha migliorato la produzione. Ma non basta. Viene anche eseguita una accurata cernita dell'uva, per essere certi di lavorare solo i grappoli migliori indispensabili per ottenere questo pregiato crù. Dopo la fermentazione il vino rimane a contatto con le bucce per lungo tempo, caricandosi di tannini e di sostanze olfattive, per poi venire imbottigliato a seguito dell'affinamento minimo di un anno in grandi botti di legno. Quel che ne deriva è un vino di grande carattere, persistente "oltre ogni possibile descrizione scritta o raccontata", come si legge sul sito del produttore. Vino caratterizzato da una piacevole speziatura, si sposa con una cucina ricca di aromi. Ottimo in abbinamento con selvaggina o con carni brasate nello stesso vino.

Cantine Sant'Agata nasce negli anni d'oro dell'industrializzazione, quando le giovani coppie abbandonavano le campagne per uno stipendio sicuro in prossimità delle grandi città. Cosa che, per fortuna, non fecero i genitori di Franco Cavallero, attuale proprietario dell'azienda. Rimasti nel piccolo paese di Scurzolengo, in provincia di Asti, hanno continuato a coltivare le viti per poi vendere il proprio vino. All'inizio degli anni 90, Franco e il fratello Claudio diventano titolari dell'azienda agricola di famiglia, adottando l'attuale nome di Cantine Sant'Agata. Il nome fa riferimento a un pilone votivo, posto da una famiglia facoltosa in onore a Sant'Agata proprio davanti all'azienda. Oggi il successo dei vini Sant'Agata nel mondo è legato soprattutto al Ruchè, piantato per la prima volta dal padre di Franco anni prima che chiunque nel mondo lo richiedesse.

| | |
|-----------------------|--|
| La Vigna | |
| Terreno | Calcareo, argilloso |
| Esposizione | Est |
| Allevamento | Guyot |
| Densità imp. | 4000 |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Piemonte |
| Uve | Ruchè 100% |
| Gradazione | 14.5% vol |
| Temp. Servizio | 18 gradi |
| Quando Berlo | da invecchiamento |
| Abbinamento | Menù di carne |
| Vinificazione | I migliori grappoli, forniscono un mosto eccezionalmente ricco di sostanze aromatiche, oltre che di sali minerali, tannini e presenze considerevoli di vitamine. Dopo la fermentazione il vino rimane a contatto con le bucce per lungo tempo, caricandosi di tannini e di sostanze olfattive, per poi venire imbottigliato a seguito dell'affinamento minimo di un anno in grandi botti di legno. |
| Sensazioni | La persistenza aromatica è coinvolgente, totalizzante, oltre ogni possibile descrizione scritta o raccontata. La delicatezza del bouquet, della sensazione olfattiva e del retrogusto finale si compenetrano e rafforzano in un delicatissimo intreccio alternante di colori, profumi, gusti, emozioni e sensazioni individuali indescrivibili. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.