ACQUISTATO IL .....

"San Pietro Realto" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020/2022

Piccola chicca enologica

Piccole chicche enologiche. Come si potrebbe definire meglio il Ruchè? Raro vitigno piemontese che viene coltivato esclusivamente in una piccola area nella provincia di Asti. Certamente meno noto dei mostri sacri della regione come Barbera, Dolcetto e Nebbiolo, il Ruchè ha dalla sua una tipica e gradevolissima nota aromatica che lo rende ben riconoscibile e speciale. Un vino che, nella tradizione locale, va riservato alle occasioni di festa, alle celebrazioni e alle solennità. Vino di grande piacevolezza, è il rosso da servire a tutto pasto, certi di sorprendere più di un amico esperto. Colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso questo Ruchè di Castagnole Monferrato San Pietro Realto proposto da Cantina Bersano rivela fin da subito un profumo molto intenso, con sentori floreali che richiamano soprattutto la rosa, e delicate note speziate. in bocca, invece, è armonico e vellutato, piacevolmente sapido e asciutto. Ottimo come aperitivo, in tavola accompagna con soddisfazione antipasti e salumi. Ma anche carni bianche e, per gli amanti dei sapori forti, anche la classicissima Bagna Cauda, a base di aglio e acciughe. Rosso versatile, il Ruchè si presta bene anche a essere servito leggermente più fresco in abbinamento a un semplice trancio di tonno appena scottato.

E' passato più di un secolo dalla fondazione dell'azienda Bersano. La data precisa è 1907, come orgogliosamente viene ricordato fin dalla home page del sito aziendale. Siamo a Nizza Monferrato, cuore del comprensorio della Barbera d'Asti. Il vero punto di svolta, però, arrivo solo qualche anno dopo, nel 1935, quando Arturo Bersano, uomo raro per intelligenza e cultura, avvocato per orgoglio di famiglia e vignaiolo per passione, prende il controllo della Cantina che fino ad allora era stata un'impresa a carattere familiare e che vendeva i propri vini solo in ambito regionale. La sua opera è ispirata al motto "se vuoi bere bene comprati un vigneto". Una filosofia che, da vero pioniere, seguirà per tutta la vita. Così nel tempo Bersano e dopo di lui le famiglie Massimelli e Soave, titolari della Casa Vinicola, hanno consolidato una imponente realtà di cascine. Qui, senza dimenticare la forza delle tradizioni, si producono ancora oggi uve di qualità da cui nascono vini tipici della regione. Un'attenzione particolare viene da sempre riservata ai legni per l'invecchiamento, vero e proprio patrimonio aziendale. Le Cantine Bersano, infatti, custodiscono grandi botti e tonneaux di rovere dove, complici la temperatura e l'umidità costanti, i vini maturano lentamente per anni. Oggi Bersano è considerata una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte.

La Vigna

Terreno	argilloso limoso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot tradizionale, il cordone speronato basso
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Ruchè
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Acciaio, affinamento 2 mesi in bottiglia
Sensazioni	Armonico e vellutato, piacevolmente sapido e asciutto.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821