

AZIENDA AGRICOLA GATTO



SAN VITTORE

Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia: 2022

Vitigno: Ruchè.

Zona di produzione: Montemagno Monferrato.

Età media del vigneto: 30 anni.

Vinificazione: fermentazione in vasca d'acciaio ad una temperatura controllata di 26°C per 10 giorni.

Affinamento: in botte di legno di rovere da 26 hl per 12 mesi e poi riposa in bottiglia ad una temperatura di 12°C.

Bottiglie prodotte: 3.500

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: 16,40%

Acidità totale: 5,10 g/l

Estratto secco: 32,30 g/l

Ph: 3,66

