



“AGÖGHÈ”

Monferrato Rosso d.o.c.

Vitigno: 50% Ruchè di Castagnole Monferrato e 50% Shiraz

Zona di Produzione: Castagnole Monferrato

Alcool: tra i 13,5 % ed i 14,5 % vol.

Enologo: So.Vi.Pi.

Abbinamenti: Selvaggina, Formaggi stagionati

Capacità di invecchiamento: oltre i 10 anni a seconda delle annate

Temperatura di servizio: 18-20° C

Giovane					●	Affinato
Leggero					●	Di corpo
Dolce			●			Secco
Acciaio				●		Legno

Note dell'enologo:

Colore:

Rosso Granato.

Aroma:

Speziato, profondo e intenso.

Sapore:

Netto ricco corposo con forte piacevole retrogusto.

La differenza è...

E' un esperimento di Marco Crivelli di creare un vino con le caratteristiche di profumo del Ruchè e la longevità dello Shiraz.

Agoghè è un nome di fantasia. La parola deriva dal greco. Infatti nell'antica Grecia si utilizzava questa parola per indicare il passaggio dalla pubertà alla maturità dei giovani di Sparta, che venivano educati sotto la tutela dello stato. Parafrasando Agoghè sta a indicare il passaggio dalla ditta Crivelli dalla giovinezza alla maturità con un nuovo prodotto studiato a misura del cliente, un vino piu' strutturato in grado di resistere maggiormente al passaggio del tempo.

Agoghè nasce nel 2001 e inizia la sua commercializzazione in Italia nel 2003, mentre l'estero dovrà aspettare fino al 2006.



Lavorazione in Cantina:

Durante la vendemmia vengono scelte le migliori posizioni di uva Ruchè e di uva Shiraz. Raccolte insieme e portate in cantina per la fermentazione, questa avviene inizialmente in vasche d'acciaio per una settimana, in seguito invece, il vino è travasato in barriques ove rimarrà dai 12 ai 18 mesi.

Il vino è imbottigliato senza subire alcun processo di filtrazione ne chiarificazione, per cui puo' capitare che si depositino dei sedimenti.

Successivamente le bottiglie vengono poste in locale con temperatura ambiente, basso livello di illuminazione e rispettoso silenzio e qui rimarranno per circa 2 anni o più.