



RUCHÈ

Ruchè di Castagnole Monferrato

Vitigno: Ruchè

Zona di Produzione: Castagnole Monferrato

Alcool: Da 13,0% a 14,5 %

Enologo: So.Vi.Pi.

Abbinamenti: Ottimo con cacciagione e carne, formaggi stagionati ed è anche apprezzato come vino da meditazione.

Capacità di invecchiamento: Anche oltre 10 anni a seconda delle annate.

Temperatura di servizio: 10-20° C

Note dell'enologo: Riscoperto e valorizzato per l'alta qualità dei suoi profumi, è giustamente definito "Il Principe del Monferrato".

Aspetto: Si presenta di colore rosso rubino, con accentuate sfumature di porpora; da giovane possiede notevoli riflessi violetti, che si trasformano nel tempo in aranciati vivi. Dotato di buona capacità di generare archetti, abbondanti e lenti a scendere.

Aroma: Il Bouquet è fine, persistente, intenso, complesso, morbido e vellutato, lievemente aromatico. E' difficile discernere le favolose percezioni che questo vino genera inebriando le narici. Emerge una piacevole percezione aromatica, è la fusione della ciliegia matura e dell'albicocca. Si può notare una piacevole nota di nocciola, frutta sciropata, pesca banana, mora, frutti di bosco. La sua caratteristica principale è il profumo della foglia di Geranio, che si esalta nelle annate migliori.

Sapore: Elegante, morbido, vellutato, corpo pieno e ben equilibrato. Di buona intensità, gusto armonico. Acidità relativamente bassa e la sua alcolicità rendono il Ruchè di Castagnole Monferrato un vino di facile e piacevole morbidezza. La caratteristica dominante è la percezione carezzevole, nel retrogusto, nelle sfumature aromatiche composte da sentori di albicocca vellutata e ciliegia matura, di mele cotogne e frutti di bosco.

Informazioni generali: L'origine e la storia sono ancora avvolti nel mistero.

Si possono ad oggi fare solo delle supposizioni.

Una è che tale nome derivi da "Rocche", sulle quali poteva essere coltivato questo vitigno per la sua peculiarità di poter affrontare un terreno calcareo-argilloso e forti siccità senza far subire danni al suo frutto.

Altra supposizione potrebbe derivare dalla devozione a "San Rocco", santo al quale era stata dedicata una cappella votiva.

La terza, storico suggestiva, fa risalire tale nome ad un convento che si trovava nei pressi di Castagnole Monferrato: era nominato "Convento delle Rocche" e siccome furono i frati coloro che salvaguardarono il patrimonio storico, artistico e culturale dell'impero Romano, possono aver salvaguardato il vitigno da cui in seguito prese il nome.

La Professoressa Robinson nella sua guida "Guide to Wine Grapes" cita: "Vite piuttosto oscura del Piemonte.....come il Nebiolo, da un vino dagli aromi penetranti.....è così ricco di tannini da avere un retrogusto quasi amaro..."

In vendemmia: L'uva è raccolta nell'ultima settimana di Settembre e il suo colore al sole è amaranto come rame ossidato, vellutato. Il colore delle foglie rispetto ad altri vitigni è di un verde brillante, di tenue intensità con riflessi dorati quando il frutto è pronto a maturazione. Non si deve tardare a raccogliere l'uva perché la sua dolcezza attira in modo vorace api, vespe e calabroni, che in pochi giorni svuotano completamente gli acini.

Il lavoro durante la primavera è particolarmente accurato in quanto il sole brucia facilmente gli acini e non ci si può permettere alcuna disattenzione o ritardo nei lavori sulle foglie e nel terreno. Forse è per questo motivo che negli anni passati il Ruchè venne un po' abbandonato dai contadini: per l'impegno gravoso ed attento necessario in vigna.

La differenza è...

La ricerca dei portainnesti migliori, aggiunge differenze notevoli per l'intensità dei profumi.

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

