

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Vino rosso dal colore rosso rubino con accentuate sfumature porpora. Lievemente aromatico con sentori di frutta sciroppata, frutti di bosco viola e geranio fiorito al naso, morbido e vellutato, leggermente tannico, con retrogusto di frutti di bosco in bocca. Ideale per piatti piemontesi di carne e formaggi di media ed alta stagionatura.



CODICE 212601 (0,75l)

DENOMINAZIONE Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

PRODUTTORE Azienda Agricola GATTO PIERFRANCESCO

ZONA DI PRODUZIONE Montemagno (AT)

NOTE Sebbene affinato in vasche di acciaio è consigliabile aprire la bottiglia qualche ora prima



Ruchè



13,5%



Rosso rubino con accentuate sfumature di porpora



Bouquet fine, persistente, lievemente aromatico con sentori di frutta sciroppata, frutti di bosco, viola e geranio fiorito



Morbido e vellutato, leggermente tannico, con retrogusto di piccoli frutti di bosco



18-20°C



Piatti piemontesi di carne e formaggi di media ed alta stagionatura

