

## VIGNA DEL PARROCO 2018

### RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

Il vino prende il nome dal piccolo vigneto vicino alla Chiesa di Castagnole Monferrato, piantato da Don Giacomo Cauda nel 1964, parroco del paese, considerato il padre del Ruchè, il primo a crederne le potenzialità e a vinificarlo in purezza. I grappoli utilizzati per questo vino provengono dalla prima vigna mai piantata interamente a Ruchè, nonché la vigna più vecchia esistente al momento. Si tratta dunque dell'unico CRU esistente nella denominazione Docg Ruchè di Castagnole Monferrato.

Nel 2016, Luca Ferraris viene scelto per raccogliere il testimone di questo importante vigneto e intraprende così un nuovo progetto: fare della Vigna del Parroco il vino di punta dell'azienda e la bandiera del Ruchè nel mondo, raccontando il valore inestimabile di questo storico e prezioso vigneto.

Questo vino si lascia apprezzare per una luminosità preziosa su tonalità rubino con sfumature porpora sull'unghia. Il profilo olfattivo coinvolge subito per personalità e tipicità regalando sentori floreali di rosa e violetta, e sentori fruttati di marasca e piccole bacche di bosco su uno sfondo lievemente balsamico.

Al palato conferma di avere stoffa che contraddistingue i "grandi piemontesi". Accompagnerà egregiamente i vostri festeggiamenti a tutto pasto.

*Uvaggio:* Ruchè 100%

*Zona di produzione:* Castagnole Monferrato (AT)

*Tipologia di terreno:* Mix calcareo, argilloso, marnoso

*Sistema di allevamento:* Guyot singolo

*Resa:* 80 q/ha

*Età dei vigneti:* 56 anni – impianto del 1964

*Fermentazione alcolica:* A temperatura controllata con rimontaggi come da tradizione

*Fermentazione malolattica:* 80% in acciaio – 20% in tonneaux

*Invecchiamento:* 20% in tonneaux per 9 mesi

*Affinamento:* 6 mesi in bottiglia

*Alcool:* 15%

*Residuo zuccherino:* 0,5 g/l

*Acidità totale:* 5,3 g/l

*Abbinamento:* Tartufo, cacciagione, formaggi di media stagionatura, carni rosse

*Temperatura di servizio:* 18-20° C

