



## MAGNUM RUCHÈ

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

È un vino di grande eleganza, vellutato e persistente, una vera "rarietà" di vitigno, presente solo in questo lembo di Piemonte, è un vitigno Autoctono, coltivabile unicamente in un ristretto areale attorno alla Tenuta Montemagno.

Questo magico vino deve la sua attuale notorietà a due personaggi di Castagnole Monferrato. Il parroco, don Giacomo Cauda che alla fine degli anni settanta si è dedicato con grande entusiasmo alla produzione del Ruché, e il sindaco Lidia Bianco, che si è impegnata per fargli assegnare la denominazione d'origine controllata, ottenuta nel 1987. Servire alla temperatura di 18°-20° C.

### Denominazione

Ruché di Castagnole Monferrato D.O.C.G.  
Magnum 1,5 l.

### Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato  
Vitigno 100% Ruchè di Castagnole

### Colori / Riflessi

Rosso rubino carico con riflessi granato.

### Profumo

Presenta note intense di rose fresche, viole, frutta rossa matura ed eucalipto.

### Palato

Al palato si contraddistingue per un'accattivante nota speziata di pepe e cannella.

### Gradazione alcolica

15% vol.

