



## 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.

#### Zona di Produzione

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

#### 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.

Tenuta Montemagno

La Tenuta Montemagno produce il Ruchè di Castagnole Monferrato DOC, antico vitigno autoctono presente solo in questo lembo di Piemonte. Colore rosso scuro con riflessi porpora e nero,

presenta note intense di rose, viole e frutta rossa matura. Pieno, spiccatamente tannico e aromatico al palato è vino di grande longevità ed eleganza. Servire a temperatura di 18-20° C.

Ruchè  
di Castagnole Monferrato

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

