



**LA MONDIANESE**

## ***Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Riserva “L’Inizio”***

**Varietà:** 100% Ruchè.

**Collocazione dei Vigneti:** Vigneti di proprietà dislocati intorno all’azienda.

**Suolo:** Di origine sedimentaria marina, calcarea a tessitura franco-limosa.

**Produzione per ettaro:** 60-80 q/Ha.

**Piante per ettaro:** 5000.

**Sistema di allevamento:** A spalliera con potatura Guyot.

**Inizio vendemmia:** Da metà Settembre.

**Vinificazione:** In acciaio.

**Stoccaggio:** In acciaio.

**Affinamento:** 12/14 mesi in barriques di legno francese per diventare “Riserva”, poi assemblato in acciaio prima dell’imbottigliamento.

**Gradazione alcolica:** 14%–15,5% Vol.

**Colore:** Rosso granato.

**Profumo:** Ampio ed armonico, con sentori di fiori e confettura. Ricco di note speziate che ricordano l’incenso.

**Sapore:** Armonico, caldo, leggermente tannico, di bassa acidità, lunga persistenza con note di mandorla e liquirizia sul finire.

**Temperatura di degustazione:** 18-20°C.

**Abbinamenti:** Antipasti caldi e primi elaborati. Carni rosse, fonduta e formaggi a media stagionatura, Robiola d’Alba e di Roccaverano ben mature.

***D&Vine Società Agricola Semplice***

*Cascina Mondianese 12, 14030 Montemagno Monf.to (AT) – Italy*

*C.F. e P.IVA 01725100059 cell. +39 320 8938182*

*e-mail: [marketing.lamondianese@gmail.com](mailto:marketing.lamondianese@gmail.com) sito web: [www.lamondianese.com](http://www.lamondianese.com)*