



LA MONDIANESE

Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. “Oniro”

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: A inizio Settembre.

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata.

Affinamento/Stoccaggio: In acciaio.

Gradazione Alcolica: 14%-15,5% Vol.

Colore: Rosso intenso tendente al granato.

Profumo: Ampio, aromatico, con sentori di petali di rosa canina e un accenno di pepe bianco.

Sapore: Caldo al palato, morbido, equilibrato e con leggera componente tannica.

Temperatura di degustazione: 16-20°C.

Abbinamenti: Come aperitivo con focacce e finger foods se servito fresco. Buona affinità con i primi delicati e con rataouille di verdure. Si adatta ad accompagnare carni bianche o carni rosse cotte al forno. Ottimo servito con pasticceria secca.

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 sito web: www.lamondianese.com