



Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2015 Laccento, Montalbera



Un calice delizioso, degno protagonista di un moderno simposio tra amici. Ecco la sintesi del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2015 Laccento prodotto da Montalbera. Una bottiglia da ordinare "senza se e senza ma", se proposta sulla carta dei vini del ristorante.

LA DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con riflessi violacei, il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento di Montalbera si presenta limpido e poco trasparente. Al naso è intenso con note di piccoli frutti rossi in confettura ai quali si aggiungono fiori appassiti e spezie dolci come la vaniglia.

L'ingresso al palato è morbido e aggraziato. Il suo corpo si fonde perfettamente con l'alcol, le note fruttate e floreali e si lega al tannino setoso regalando un calice impeccabile ed elegante con una buona persistenza aromatica intensa.

LA VINIFICAZIONE

Le teorie sulle origini del Ruchè sono diverse. Secondo alcuni il nome deriverebbe da "roncet", termine francese che indica una virosi. Secondo altri Ruchè deriva dal piemontese "roche", ovvero arroccato (sulle colline del Monferrato). Non manca anche una versione più "sacra" che lega l'etimologia del nome a San Rocco e alla comunità monastica che lo avrebbe introdotto nella viticoltura locale.

Quello che è certo è che il Ruchè ha delle caratteristiche uniche e inconfondibili. Caratteristiche che Montalbera ha voluto certificare, affidando al laboratorio Bioasis di Ancona un'indagine sul DNA del vitigno per tracciarne la patente genetica. Il risultato di questo lavoro ha confermato che il Ruchè ha un proprio profilo genetico, diverso da tutte le altre varietà presenti nel database.

mostrando picchi simili solo al Pinot Nero.

Il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccato è prodotto con uve Ruchè provenienti da vigne vecchie di oltre 25 anni. La vendemmia è in parte in sovra-maturazione direttamente in vigneto (circa il 90% della produzione) e parte (circa il 10%) in appassimento direttamente in vigna con una resa di 75 q/ha.

Per la parte raccolta in sovra-maturazione la vinificazione è in rosso con premacerazione a freddo nei primissimi giorni di lavorazione e breve post-macerazione a caldo al termine della fermentazione. La durata totale a contatto con le vinacce è di 14-16 giorni. Segue affinamento di minimo 6/8 mesi in bottiglia posizionata orizzontalmente a temperatura non superiore ai 10 gradi per l'importante residuo zuccherino.

Montalbera, azienda nata negli anni ottanta di proprietà della famiglia Morando si estende su circa 175 ettari tra Monferrato e Langhe di cui circa 82 impiantati a Ruchè.

Comments