



Comune di Viarigi; Foglio di mappa n° 7;
part 246; Ha 5.5; esposizione sud; 254 slm

Varietà utilizzata:

Ruchè 100%

Primo anno di produzione:

2019

Forma d'allevamento e sistema di potatura: Gemeinde Viarigi; Katastermappe Blatt n. 7; part 246;
Ha 5.5; östliche Ausrichtung; 254 m ü.d.M.

allevamento a spalliera, potatura invernale
guyot, potatura verde in estate con
diradamenti sulle uve la prima settimana
di Agosto

Anno di impianto:

2015

Resa

50 hl per ettaro

Processo di fermentazione:

vinificazione tradizionale a cappello immerso
con rimontaggi programmati;
fermentazione malolattica spontanea

Conservazione e invecchiamento:

vasca inox; imbottigliamento in primavera,
dopo la stabilizzazione a freddo

Note sensoriali:

Color rosso rubino con riflessi violacei,
profumo caratterizzato da
note floreali di viole
e gerani con sentori fruttati
di piccoli frutti rossi

16° C

Formati / Size / Grösse / Taille:
0,75 L - 3 L

Municipality of Vignale Monferrato; land
registry map sheet no. 7; part 246; ha 5.500;
south exposure; 254 m above sea level
Grape variety: Ruchè 100%

First year of production: 2019

Training and pruning system:
espalier technique, traditional Guyot
pruning in winter, green pruning in summer
with thinning of the bunches
the first week of August

Yield: 50 hl per hectare

Fermentation process: submerged-cap vinification
with scheduled pumping over; spontaneous malolactic
fermentation

Storage and ageing: stainless steel vat; bottling in
spring, after cold stabilisation

Sensory notes:

ruby colour with purple reflections
the aroma is characterized by floral notes of
violets and geraniums, with traces of small
red berries. Rich and elegant flavor

Rebsorte: Ruchè 100%

Erstes Produktionsjahr: 2019

Erziehungssystem und Rebschnitt: Spalierziehung,
Guyotschnitt im Winter, Grünschnitt im Sommer
mit Ausdünnung der Trauben in der ersten Augustwoche
Bepflanzungsjahr: 2015

Ertrag: 50 hl pro Hektar

Fermentation: traditionelle Vinifizierung mit
untergetauchtem Tresterhut und programmierten
Umwälzungen, malolaktische Spontangärung

Aufbewahrung und Alterung: in Edelstahl tanks,
Abfüllung im Frühjahr nach der Kaltstabilisierung

Sensorische Eigenschaften:

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, durch floralen
Noten von Veilchen und Geranien charakterisierter Duft,
mit fruchtigen Noten, die an kleinen Beeren erinnern.
Wärmer und feiner Geschmack

Commune de Viarigi; Document cadastral n. 7; part 246;
Ha 5.5; exposition sud; m 254 d'altitude

Cépages: Ruchè 100%

Première année de production: 2019

Forme de conduite et taille: conduite en espalier,
taille hivernale Guyot, taille en vert en été
éclaircis- sage des raisins la première semaine d'août

Année de plantation: 2015

Rendement: 50 hl par hectare

Processus de fermentation: vinification
traditionnelle à chapeau submergé et remontages
programmés; fermentation malolactique spontanée

Conservation et vieillissement: cuves d'acier inox;
mise en bouteille au printemps après stabilisation à froid

Notes sensorielles:

Couleur rouge rubis avec des reflets violets,
parfum caractérisé par des notes florales
de violettes et de géraniums, avec arômes fruités
de petits fruits rouges. Un goût chaud et élégant