



CANTINE
SANT'AGATA
DI CLAUDIO E FRANCO CAVALLERO

'NA VOTA

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.

'Na vota in dialetto piemontese ha due significati, il primo è l'inizio di tante fiabe, "c'era una volta" e l'altro si può interpretare in questo caso come una sfida.

Queste due parole furono pronunciate nel lontano 1990, anno in cui per la prima volta i fratelli Cavallero misero sul mercato questa etichetta, prima di allora l'uva Ruchè, che è leggermente aromatica, veniva vinificata soltanto come vino da dessert. Fu così l'inizio di una nuova era, il vino prodotto quell'anno era di una consistenza notevole, e subito si affermò come degno di entrare nel gotha dei vini piemontesi.

Oggi viene prodotto assemblando quattro vigneti con caratteristiche diverse fra di loro, proprio per dare al consumatore una continuità gustativa ed olfattiva. Questa bottiglia è divenuta negli anni un indiscusso termine di paragone, un abbinamento ideale alla vita moderna ed una stimolante curiosità in tavola.

TIPOLOGIA. Rosso.

VITIGNO. 100% Ruchè di Castagnole Monferrato.

DESCRIZIONE GENERALE. Il Ruchè, è un vitigno senz'altro secolare, non se ne conosce l'origine ma si pensa fosse stato importato dalla Francia verso l'inizio del secolo scorso. Sono molte le leggende sul suo nome, ma una in particolare sembra la più attendibile: si narra che in un casolare, chiamato "Rocca", alcuni frati vinificavano questo vino dolce da donare agli abitanti del vicino castello del Poggio; da qui il nome Ruchè. Essendo vitigno più delicato di Barbera e Grignolino, se ne consiglia la potatura verso la primavera. Germoglia un po' più tardi delle altre viti ed ha una vegetazione di un verde più vivo con i tralci più fitti. Produce un grappolo lungo e rado, con acini rotondi e tanti semi; uva sempre dolcissima e molto precoce. Qui è vinificato nella maniera tradizionale; vino austero che ben si accompagna con arrostiti e cacciagione, il suo profumo si apre a riconoscimenti di violetta, fieno e vaniglia, caratteristici dei grandi vini rossi di razza. Caldo di corpo al palato, il Ruchè si presenta come un vino di eccezionale equilibrio, di morbidezza avvolgente e di lunga persistenza aromatica. Va servito a temperatura ambiente per esaltarne le caratteristiche. Può essere bevuto d'annata ed anche invecchiato.

NOTE ORGANOLETTICHE. Presenta grande armonia ed equilibrio, evidenziando una intrigante vena aromatica raffinata e misteriosa. Austero e caldo nello stesso tempo, è decisamente un vino da fine pasto. Il suo profumo si apre a riconoscimenti di violetta e rosa, fieno e vaniglia. È caldo di corpo al palato e presenta lunga persistenza aromatiche. Può essere bevuto d'annata ed anche invecchiato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve con basso tenore di anidride solforosa. Fermentazione a contatto con le bucce per 14/16 giorni ad una temperatura di 28-30° C con folature giornaliere. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. In primavera il vino viene micro-ossigenato, con una speciale apparecchiatura che immette una quantità programmata di ossigeno nel vino. Questa tecnica conferisce una micro-ossidazione, come avviene nelle barriques, ma senza apportare gusti di legno o profumi aggiunti.

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE:
PROFUMO:

Rosso rubino.

Il suo profumo si apre a riconoscimenti di violetta, fieno e vaniglia, abbondanti le spezie, il cumino, il cardamomo ed il pepe.

SAPORE:

Caldo di corpo al palato, si presenta come un vino di eccezionale equilibrio, di morbidezza avvolgente e di lunga persistenza aromatica.

GRADO ALCOLICO:

13% vol.

BOTTIGLIA:

Bordolese serie V15 Elite.

TAPPO:

Sughero 26 x 45

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°

BICCHIERE CONSIGLIATO:

Calice abbastanza ampio a tulipano.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:

4 - 6 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO. Sicuramente un vino speziato, che ben si sposa con una cucina ricca di aromi. Ottimo abbinamento con la selvaggina, cervo, cinghiale e lepre, oppure con animali da cortile brasati con lo stesso vino. Vista la sua complessità, è buona usanza berlo fuori pasto, magari accompagnato con un dolce di pasta frolla senza creme.