



INVICTUS

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

E' un vino di grande eleganza, vellutato e persistente che nasce da un vitigno rarissimo presente solo in questo lembo di Piemonte. Un'uva autoctona, coltivabile unicamente in un ristretto areale composto da soli sette comuni; Tenuta Montemagno si poggia su due di questi anche per dar vita alla sua interpretazione del vino più esclusivo dell'Alto Monferrato.

INVICTUS proviene da una produzione particolare di uve Ruchè con raccolta tardiva, al fine di conferire grande struttura e personalità. Colore rosso scuro con riflessi porpora e nero, presenta note intense di rose, viole e frutta rossa matura. Pieno, spiccatamente tannico e aromatico al palato è vino di grande longevità ed eleganza.

Servire alla temperatura di 18°-20° C.

Denominazione

Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G.

Annata

2024

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Ruchè

Quantità prodotta

N° 10.862

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica, vigneto con esposizione sud-ovest, ovest.

Vinificazione / Affinamento

Pigiadirasatura per fermentazione a temperatura controllata e macerazione prefermentativa a 10° C per 3 giorni e successiva fermentazione con leggeri rimontaggi per 7-8 giorni.

Colori / Riflessi

Rosso rubino carico con riflessi granato.

Profumo

Presenta note intense di rose fresche, frutta rossa matura e sentori che ricordano la menta e l'eucalipto.

Palato

Al palato si contraddistingue per note marcate di pepe e cannella, arricchite nell'intensità grazie al procedimento di raccolta tardiva delle uve.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 15% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l

PH: 3,5

Zuccheri residui: 3 g/l

Estratto secco Totale: 29,3 g/l

Percentuale Anidride Solforosa

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 70 mg/l**.





INVICTUS

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

Il Monferrato è un territorio che racchiude storici vitigni autoctoni e internazionali e che dà origine a vini rossi tra i più noti d'Italia: dal Ruchè alla Barbera d'Asti, dal Grignolino al Syrah. In cantina, oltre ad affinare sapientemente il frutto della vite, conserviamo con orgoglio corone e medaglie, grappoli e stelle frutto dei numerosi premi ottenuti dalle nostre etichette.

Il riconoscimento della qualità dei nostri rossi, nella regione dei grandi rossi, è motivo di orgoglio e stimolo a perseguire costantemente la qualità in vigna e in cantina.

Awards 2025



Vendemmia
2022



Vendemmia
2022



Vendemmia
2022

Riconoscimenti 2024



Vendemmia
2021



Vendemmia
2022



Riconoscimenti 2023



Vendemmia
2021



Vendemmia
2020



Vendemmia
2021



Vendemmia
2021

	Bottiglia	Tappo	Capsula
COD. SMALTIMENTO	GL 70	FOR 51	C/ALU 90
RACCOLTA	VETRO	ORGANICO	ALLUMINIO