

INVICTUS

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

E' un vino di grande eleganza, vellutato e persistente, una vera "rarietà" di vitigno, presente solo in questo lembo di Piemonte, è un vitigno Autoctono, coltivabile unicamente in un ristretto areale attorno alla Tenuta Montemagno.

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

2018

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Ruchè di Castagnole Monferrato

Quantità prodotta

N° 4.320

Terreno / Vigneto

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

Vinificazione / Affinamento

Pigiadiraspatura con 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, viole, frutta rossa matura ed eucalipto.

Palato

Al palato si contraddistingue per un'accattivante nota speziata di pepe e cannella.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 15,5% vol.

Acidità totale: 6,58 g/l

PH: 3,35

Zuccheri residui: 2,0 g/l

Estratto secco Totale: 32,3 g/l

Percentuale Anidride Solforosa

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di anidride solforosa totale di 29 mg/l.

