



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Ruckè” Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G.



Vitigno: Ruchè 100%
Comune: Castagnole Monferrato
Altitudine: M. 280
Esposizione: Sud
Terreno: Argilloso, sabbioso
Raccolta delle uve: Manuale
Vinificazione: Vasche in acciaio inox a temperatura di 22°
Macerazione: Sulle vinacce per 5-6 gg
Affinamento: Vasche di acciaio per 6 mesi
Affinamento in bottiglia: Min. 4 mesi
Temperatura di servizio del vino: 16°
Durata media del vino: 2-3 anni

Grape variety: Ruchè 100%
Town: Castagnole Monferrato
Altitude: M. 280
Sun exposure: South
Soil composition: Clay, sabbioso
Grape harvest: Manual
Vinification: Stainless steel tanks at 22°C temperature
Maceration: left to rest with the skins for 6-8 days
Ageing: 6 months in Stainless steel tanks
Refinement in bottle: Min. 4 months
Serving temperature: 16°
Average ageing potential: 2-3 years