

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Gianni Doglia

NOME DEL VINO
Gianni Doglia Ruche' Castagnole
Monferrato DOCG

DENOMINAZIONE
Ruchè di Castagnole Monferrato

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2021

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Monferrato

VINIFICAZIONE
L'uva viene raccolta manualmente in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina, pigiata e messa a fermentare a temperatura controllata con una macerazione di circa 10-12 giorni. Al termine della fermentazione il vino viene lasciato illimpidire per decantazione statica fino alla fine dell'inverno.

AFFINAMENTO
affina in vasche di acciaio per circa 6 mesi

VITIGNO/I
100% Ruchè

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
nord-ovest, sud

ALTITUDINE
250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
90 q/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Gianni Doglia

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
2.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E5788