

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, La Miraja

Druvsorten Ruchè har mest troligt sin födelseplats här på kullarna i Castagnole Monferrato, nordväst om staden Asti. Endast sju byar kan framställa sin Ruchè under DOCG-klassificering. Ampelografer har befast att Ruchè är en genetisk avkomma till den röda druvsorten Croatina och nu utrotade vita druvsorten Malvasia Odorosissima. Druvorna till Eugenio Ruchè odlas i den legendariska vingården Majole som planterades 1975. Endast 12.000 flaskor produceras årligen.



Årgång	2021
Druvsort	Ruché
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Majole, Castagnole Monferrato
Producent	La Miraja
Altitud	250 m ö h
Jordmån	Kalkrik röd lera
Skördeuttag	5000 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Druvorna avstjälkas varefter de får en varsam pressning i en korgpress. Sedan följer 10 dagars skalmaceration i rostfria ståltankar.
Utveckling och lagring	Vinet jäser med naturlig jäst. Vinet lagras sedan 3 månader i betong-kärl, med ytterligare 4 månader på flaska innan försäljning.

Kommentar

Färg: Ljus röd

Doft: Fruktig doft av viol, rosenvatten, jasmin och röda körsbär

Smak: Fruktig och frisk smak av viol, rosenvatten, jasmin och röda körsbär med välbalanserad strävhet och vital syra.

Passar till: Servera gärna detta vin till en klassisk Bagna càuda, som är en varm rätt gjord på vitlök och ansjovis, med ursprung i Piemonte

La Miraja

La Miraja tjänade ursprungligen som ett vapenarsenal på 1000-talet, i slottet Castagnole Monferrato men har sedan 1400-talet rekonstruerats till en källare. Det är just här som Eugenio Gatti, den sjunde generationens vinmakare i familjen producerar enastående viner på Barbera, Freisa, Grignolino och den mest kända druvsorten i området - Ruché. Eugenio's planteringar av Ruché är belägna i den kända vingården Majole, som var ett av de första lägen man planterade med nämnda druvsort i Castagnole Monferrato. Tanken med dessa odlingar var att producera endrue-viner sedan 1970-talet, då vinrankorna i Majole planterades om. Vinerna från La Miraja framställs med hållbara metoder och druvorna pressas med en gammeldags korgpress, varefter vinerna jäser med endast naturlig jäst. Eugenio Gatti äger fyra hektar och årlig produktion är endast 15.000 flaskor.