



# 'Na Vota

## Ruchè di Castagnole Monferrato

Questo vino è stato la nostra prima esperienza di vinificazioni zonali. Viene infatti prodotto assemblando quattro vigneti con caratteristiche diverse fra di loro, proprio per offrire al consumatore una continuità gustativa e olfattiva.

### TIPOLOGIA

Vino rosso con affinamento

### VITIGNO

100% Uve Ruchè

### NOTE ORGANOLETTICHE

Presenta grande armonia ed equilibrio, evidenziando un'affascinante vena aromatica raffinata e misteriosa. Caldo e intrigante, ottimo sia da aperitivo che per tutto pasto. Il suo profumo si apre a riconoscimenti di violetta e rosa, fieno e vaniglia. È caldo di corpo al palato e presenta lunga persistenza aromatica. Può essere bevuto d'annata o anche invecchiato.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve con basso tenore di anidride solforosa. Fermentazione a contatto con le bucce per 14/16 giorni, a una temperatura di 28-30° C., con folature giornaliere. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

### GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

### BOTTIGLIA

Bordolese

### TAPPO

Sughero

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°

### BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice abbastanza ampio a tulipano

### TENUTA

#### ALL'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre

### ABBINAMENTO

#### GASTRONOMICO

Un vino speziato, che ben si sposa con una cucina ricca di aromi. Ottimo abbinamento con piatti a base di selvaggina, come cervo, cinghiale e lepre, oppure con animali da cortile brasati con lo stesso vino. Data la sua complessità, è buona usanza berlo fuori pasto, magari accompagnato con un dolce di pasta frolla senza creme.

### CURIOSITÀ

Il termine 'Na vota possiede, nel dialetto piemontese e per la nostra famiglia, un duplice significato: il classico "c'era una volta", inizio di tante fiabe, ma anche la sfida. Le due parole furono infatti pronunciate nel lontano 1990, anno in cui per la prima volta i fratelli Cavallero misero sul mercato questa etichetta; sino ad allora l'uva Ruchè veniva vinificata esclusivamente come vino da dessert. Fu l'inizio di una nuova era. La produzione di quell'anno possedeva una notevole consistenza e subito si affermò come degna di entrare nel gotha dei vini piemontesi.