



# Pro Nobis

## Ruchè di Castagnole Monferrato

Pro Nobis riflette il nostro continuo e progressivo desiderio di miglioramento, l'esigenza innata e cosciente di assecondare i più profondi e stimolanti dettami di madre natura e guidarla verso selezioni e traguardi qualitativi sempre più evoluti. Dopo aver individuato il vitigno più vecchio e meglio esposto, dove la selezione naturale ha migliorato la produzione, abbiamo eseguito durante la vendemmia un'accurata cernita di quell'uva, che fornisce la materia prima indispensabile per ottenere questo particolarissimo e pregiatissimo crù.

### TIPOLOGIA

Vino rosso con affinamento

### TAPPO

Sughero

### VITIGNO

100% Uve Ruchè

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°

### NOTE ORGANOLETTICHE

La persistenza aromatica è coinvolgente, totalizzante, oltre ogni possibile descrizione scritta o raccontata. La delicatezza del bouquet, della sensazione olfattiva e del retrogusto finale si compenetrano e rafforzano in un delicatissimo intreccio alternante di colori, profumi, gusti, emozioni e sensazioni individuali indescrivibili.

### BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice abbastanza ampio a tulipano

### TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Sicuramente un vino speziato, che ben si sposa con una cucina ricca di aromi. Ottimo abbinamento con selvaggina, oppure con animali da cortile brasati con lo stesso vino. Le sue caratteristiche permettono anche abbinamenti fantasiosi con cibi asiatici, in particolare cucina indiana e thailandese.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I migliori grappoli, forniscono un mosto eccezionalmente ricco di sostanze aromatiche, oltre che di sali minerali, tannini e presenze considerevoli di vitamine. Dopo la fermentazione il vino rimane a contatto con le bucce per lungo tempo, caricandosi di tannini e di sostanze olfattive, per poi venire imbottigliato a seguito dell'affinamento minimo di un anno in grandi botti di legno.

### CURIOSITÀ

Pro Nobis, il vino Ruchè nato con l'eccellenza della vendemmia 2000, riflette il nostro continuo desiderio al miglioramento progressivo, l'esigenza innata e cosciente di assecondare i più profondi e stimolanti dettami di madre natura, di assecondarla e guidarla verso selezioni e traguardi qualitativi sempre più evoluti

### GRADO ALCOLICO

14,50% vol.

### BOTTIGLIA

Bordolese