

<http://www.vinchio.com/it/vini/scheda/rebus/34151a81d33a85f4d3a635797a949f7d/>



Rebus

Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G.

Codice BRUCHE15
Annata 2015
Bottiglia 75 Cl
Gradazione 13.5 % vol.
Colore Rosato

Descrizione

Il Ruché, è un vitigno dalla dubbia origine (probabilmente importato dalla Francia). Rebus presenta grande armonia ed equilibrio, oltre ad una intensa vena aromatica. Dal suo profumo di viola in bocca è caldo e presenta una lunga persistenza aromatiche.

Vitigno	Ruchè
Grade Probable	6 anni
Temperatura di servizio	18°C

Vinificazione Diraspatura e pigiatura a soffice. Fermentazione a contatto con le bucce e fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

Accostamenti Gastronomici

Rebus si sposa ottimamente in abbinamento con la selvaggina o brasati di Cervo, Cinghiale e Lepre.

Safra 2015. Bicchieri na Enoteca Pesce, Gênova 02/11/2016.