

<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.*

<b>Vitigno</b>	Ruchè
<b>Grade Probable</b>	6 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	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.