

L'INIZIO

DOCG RISERVA



Le Ruché est un cépage rare autochtone, avec des racines historiques; apporté au Piémont au 16ème siècle, est un clone lointain d'un Pinot Noir de Bourgogne qui est resté caché pour plus de 3 siècles sur les pentes rocheuses d'un couvent (dont dérive le nom « ruché »), avant d'être découvert et replanté par un petit nombre des vignerons de la région.

Vignes appartenant au domaine, situées autour du chai.

Sol : D'origine sédimentaire marine, calcaire à texture limoneuse.

Rendement à l'hectare : 60-80 q/ha. Densité de plantation : 5 000 pieds/ha.

Système de soutien : Espalier avec taille Guyot.
Début des vendanges : Mi-septembre.

Vinification : En cuve inox. Élevage : En cuve inox.

Elevage : 14 mois en tonneaux de chêne français pour la Riserva, puis 12 mois en cuve inox avant la mise en bouteille.

Arômes : Ample et harmonieux, avec des notes florales et de confiture. Riches en notes épicées évoquant l'encens. Sur le Palais : Harmonieuse, chaleureuse, légèrement tannique, faible acidité, longue finale avec des notes d'amande et de réglisse.


VINO VIVO
la vie des vins italiens

0027 – Prix Reg: \$41
Prix CDV **\$39**
Arrivée prévue: avril
Rouge Piemonte

Cépage : 100 % Ruché
Alcool : 15,5 %
Acidité Totale: 5.9 Gr.Lit
Extrait Sec: 27,5 Gr.-Lit
Sucres Résiduels: 0,8 Gr.-Lit