



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## “Ruckè” Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G.



Vitigno: Ruchè 100%  
Comune: Castagnole Monferrato  
Altitudine: M. 280  
Esposizione: Sud  
Terreno: Argilloso, sabbioso  
Raccolta delle uve: Manuale  
Vinificazione: Vasche in acciaio inox a temperatura di 22°  
Macerazione: Sulle vinacce per 5-6 gg  
Affinamento: Vasche di acciaio per 6 mesi  
Affinamento in bottiglia: Min. 4 mesi  
Temperatura di servizio del vino: 16°  
Durata media del vino: 2-3 anni

*Grape variety: Ruchè 100%*  
*Town: Castagnole Monferrato*  
*Altitude: M. 280*  
*Sun exposure: South*  
*Soil composition: Clay, sabbioso*  
*Grape harvest: Manual*  
*Vinification: Stainless steel tanks at 22°C temperature*  
*Maceration: left to rest with the skins for 6-8 days*  
*Ageing: 6 months in Stainless steel tanks*  
*Refinement in bottle: Min. 4 months*  
*Serving temperature: 16°*  
*Average ageing potential: 2-3 years*