Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

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

Vitigno: Ruchè 100%
Altitudine: m 280
Esposizione: Sud
Terreno: argilloso, sabbioso
Produzione: 55 hl per ettaro
Raccolta delle uve: manuale
Vinificazione: in vasche in acciaio inox a temperatura di 22° e macerazione sulle vinacce per 5-6 giorni
Affinamento: in vasche di acciaio per 6 mesi
Temperatura di servizio del vino: 16°
Durata media del vino: 3-4 anni dall’imbottigliamento

Grape variety: Ruchè 100%
Altitude: m 280
Sun exposure: South
Soil composition: clay, sandy
Production: 55 hl per hectare
Grape harvest: manual
Vinification: in stainless steel tanks at 22°C temperature and maceration on the pomace for 5-6 days
Ageing: in steel tanks for 6 months
Serving temperature: 16°
Average ageing potential: 3-4 years from bottling

www.castellodirazzano.it
Alfiano Natta - Piemonte - Italia