



2021 Viari

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, Azienda Agricola Accornero

Note de dégustation:

Ce cépage, probablement originaire de Bourgogne, a failli disparaître dans les années 1970, avant d'être sauvé grâce à l'engagement de quelques producteurs. Il n'est cultivé que dans la région du Monferrato, où il a également obtenu sa propre DOC en 1987. Ermanno Accornero a immédiatement saisi la rare opportunité d'acquérir une vieille plantation. La vinification et l'élevage se font exclusivement en cuve inox. Le vin dégage un délicat parfum de pétales de rose sauvage et de cerise. Le goût est sec, très aromatique avec une belle fraîcheur et très fruité.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Monferrato
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	
Référence:	1313421

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Viari

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG
Azienda Agricola Accornero

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s):

Apogée: jusqu'en 2027

Vol. alcool: 14.5 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.