



2021 Viarì

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, Azienda Agricola Accornero

Nota di degustazione:

Il vitigno, probabilmente originario della Borgogna, era quasi estinto negli anni '70 prima di essere salvato grazie all'impegno di alcuni produttori. È coltivato solo nella regione del Monferrato, dove ha ottenuto una propria DOC nel 1987. Ermanno Accornero ha subito colto la rara opportunità di acquisire una vecchia piantagione. Il vino, vinificato e maturato esclusivamente in vasche d'acciaio, ha un aroma delicato di petali di rosa selvatica e ciliegia. Il sapore è asciutto, molto aromatico, con una bella freschezza e molto fruttato.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Monferrato
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1313421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Viari

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG
Azienda Agricola Accornero

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Maturità: fino a 2027

Gradazione
alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.