736	lug-10	EVENTO	La CdT - 12.SORSI E SFIZI - 31/7/10	GENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	.
2008	5,5°	PRODUTTORE	SANT'AGATA	BLANCOS	.
				ROSADOS	.
€ 20,0	Sorsi e Sfizi	NOME	Na Vota	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	RUCHE' da Castagnole Monferrato	TIPOLOGIA	Rosso di Corpo Fermo Secco	TINTO GUARDA	XXX
				FERMO	XXX
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	MOSSO	.
3	2,5	7,2	RUCHE'	FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

Commento breve .
OTTIMO ROSSO PIEMONTESE CHE STUPISCE PER LA COMPLESSITA' DEI PROFUMI. IN BOCCA CORPOSO E PERSISTENTE

Il secondo vino della serata è stato quasi per tutti una assoluta novità. Anch'io, due mesi fa, quando l'ho provato per la prima volta ne rimasi immediatamente affascinato , note aromatiche che assolutamente non mi aspettavo in un vino rosso del Monferrato. Anche in questo caso non mi ha deluso. Il colore è un classico rosso rubino. Il profumo è inebriante e complesso, si notano frutti di bosco e fiori intensi, viole e rose, ciliegia e more. In bocca è molto caldo ed equilibrato, una corretta acidità bilancia perfettamente i 13.5 gradi alcolici.
La mia valutazione personale però non è stata molto alta perchè mi aspettavo un vino veramente eccezionale: il primo Ruchè lo avevo provato in circostanze straordinarie, piccola compagnia a casa mia, vino comprato direttamente dal produttore, e questo, come accade sempre ha influito sul giudizio finale. I miei amici invece, stupiti dalle caratteristiche inconsuete del Ruchè, sono stati più generosi, in particolare Giuseppe avrebbe voluto dare un bel nove, che poi però ha giudicato eccessivo e si è limitato ad un otto.
Quanto questo vino sia amato nella sua zona di produzione lo testimonia la frase scritta su un cartello di benvenuto all'entrata del paese:
"Se a Castagnole Monferrato qualcuno vi offre il Ruchè è perché ha piacere di voi..."
Una frase che testomina la cultura di una delle terre più ricche al mondo di tradizione enologica.
Ottima accoglienza, un vino da riprovare.
Sia il Durello che il Ruchè hanno una particolare etichetta chiamata vino parlante, che può essere strappata e conservata, in pratica se tutti i produttori avessero aderito a questa iniziativa non credo che avrei mai iniziato a scrivere le mie schede.

cos'è vino parlante

Polifenoli, fermentazione malolattica, barrique, equilibrio gustativo...
A volte il vino ci appare una materia complicata e non sempre si ha la fortuna di avere un esperto accanto nel momento in cui lo si consuma.
Vino Parlante è un progetto di comunicazione e promozione del vino italiano in grado di rendere la degustazione una piacevole occasione di conoscenza.
Grazie ad un'innovativa retroetichetta multipagina, Vino Parlante ci spiega quali sono le aree di provenienza dei vini e da quali vitigni vengono ricavati, ci parla del loro produttore e ci consiglia a quali cibi accostarli, dandoci infine la possibilità di staccare e conservare il tutto. La soddisfazione di gustare un buon vino, da soli o con gli amici, si unisce così al piacere della scoperta, consentendoci finalmente di bere informati!