

934	2-ott-14	EVE NTO	27, TRIPPA E CHAMPAGNE		GENEROSOS SECOS	.
2013	13,5°	PRO DUTT ORE	FERRARIS		ESPUMOSOS	.
€ 7,0	Galassia	NO ME	RUCHE'		BLANCOS	.
DOC IGT RUCHE' DI CASTIGLIOLE MONFERRATO		TIPO LOGI A	ROSSO FER SEC		ROSADOS	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	Giudizio 1-10	Z	vitigni	BLANCOS CRIANZA	.
			Z	RUCHE'	TINTO JOVEN	.
3	2,5	7,8	Z		TINTO GUARDA	.
			Z		FERMO	.
				Commento breve	MOSSO	.
				OTTIMO, RUBINO FRUTTATO , INTENSO E ARMONICO	FRIZZANTE	.
					SECCO	.
					ABBOCCATO	.
					DOLCE	.



ASPETTAVO DA TEMPO L'OCCASIONE DI SORSEGGIARE QUESTO MAGNIFICO VINO IN COMPAGNIA DEGLI AMICI. LA SERATA AVREBBE DOVUTO ESSERE TRIPPA E CHAMPAGNE, MA QUANDO HO VISTO QUESTA BOTTIGLIA SULLO SCAFFALE DEL GALASSIA, E PER DI PIU' IN OFFERTA, HO DOVUTO DAR RAGIONE AD OSCAR WILDE: "L'UNICO MODO PER RESISTERE ALLE TENTAZIONI E' CEDERVI". COSI' HO FATTO, CON GRANDE GIOIA DEI PRESENTI ALLA SERATA

Il Ruchè "Luca Ferraris" è ottenuto con le uve dei vigneti meglio esposti dell'azienda, cioè tutti quelli sul versante sud ovest. In questi vigneti, sostanziali diradamenti abbassano la quantità di uva prodotta per ettaro sotto i 70 quintali, assicurandone quindi l'altissima qualità.

La vinificazione avviene all'interno di tini di rovere da 54 ettolitri e dura da 15 a 20 giorni a seconda della qualità dell'uva al momento della pigiatura. Il controllo della temperatura a circa 23°C ci consente di rallentare i tempi di fermentazione, quindi di prolungare il contatto del mosto con le bucce che, così facendo, cedono maggior struttura tannica e colore. Finita la fermentazione, il vino viene lasciato riposare per almeno 6 mesi all'interno di questi tini. I tini, infatti, assicurano un naturale scambio di ossigeno che permette al vino di maturare in fretta, ma senza eccedere con il rilascio dei sentori di legno. Ciascuna fase della produzione è molto importante, specialmente per mantenere i profumi del Ruchè, che sono la caratteristica principale di questo vitigno. L'attenta cura di ogni dettaglio rende l'aroma del Ruchè Luca Ferraris pulito ed elegante.

	n. sch	FP	MS	GRE	CER	Media
RUCHE'	934	7,5	8	8	7,5	7,8
CHAMPAGNE	936	8,5	8,5	8,5	7,5	8,3
						0,0
						0,0
						0,0
						0,0

LA SERATA DEDICATA A TRIPPA E CHAMPAGNE HA PRODOTTO LE SCHEDE ELENcate A FIANCO. SI CONSIGLIA DI LEGGERLE SECONDO L' ORDINE NUMERICO.