



Azienda Agricola

F.LLI DURANDO



Ruché di Castagnole M.to DOCG



Vitigno: 100% Ruché

Zona di produzione: Portacomaro

Ettari: 0,8 in proprietà

Forma di allevamento: Guyot basso con 8/9 gemme sul capo a frutto

Gestione del terreno: interfila inerbito

Pratiche di concimazione e trattamenti: a basso impatto ambientale, lotta integrata

Vendemmia: manuale

Vinificazione: diraspapigiatura e fermentazione a temperatura controllata a cappello emerso in vasche d'acciaio della durata di sette giorni

Affinamento: maturazione in vasche di acciaio inox per circa 4 mesi e affinamento in bottiglia per un mese

Data di imbottigliamento: aprile

Colore: rosso rubino non molto carico con riflessi purpurei se giovane o tendenti all'aranciato se invecchiato

Profumo: intenso e originale, con note floreali e speziate spesso unite a sentori di frutti di bosco

Sapore: morbido e vellutato, leggermente tannico, dotato di medio corpo e da una componente aromatica e floreale

Gradazione alcolica: da 13,5 a 14 gradi a seconda dell'annata

Abbinamenti: carni stufate, arrosti, pollame, coniglio, formaggi di media stagionatura, pasticceria secca

Formato bottiglia: bordolese da 0,75l o Magnum da 1,5l



/fratellidurando
@fratellidurando

Azienda Agricola F.lli Durando di Durando Alessandro, Francesco e Luca S.S.
via Degiani, 33 14037 Portacomaro (AT) - P.IVA 00225170059
Tel. e fax: 0141.202103 - email: info@fratellidurando.it
www.fratellidurando.it - bottega.fratellidurando.it