

La corte





La nostra storia/ About us

La Corte ha acquisito nel 2022 la cantina e i vigneti dell'azienda "La Luna del Rospo", storica azienda biologica presente sul mercato da più di 30 anni, seguendo completamente la sua filosofia e metodo di lavoro.



In 2022, La Corte acquired the winery and vineyards of the company "La Luna del Rospo", a historic organic business that has been on the market for over 30 years, fully embracing its philosophy and working methods.

Il territorio/ The territory

Ci troviamo nel cuore nel Monferrato, in Piemonte zona di produzione del Barbera d'Asti, del Nebbiolo e del Ruchè

We are located in the heart of Monferrato, in Piedmont the production area of Barbera d'Asti, Nebbiolo, and Ruchè.



Chi siamo? Who are we?

Fabrizio con l'aiuto della moglie Paola e delle figlie Alice e Giulia conduce i vigneti e la cantina de "La Corte"

Fabrizio, with the help of his wife Paola and daughters Alice and Giulia, manages the vineyards and winery of "La Corte."

I vigneti/ The vineyards

I nostri vigneti si trovano in Piemonte, provincia di Asti nei comuni di Agliano Terme, Castagnole Monferrato e Montemagno

Our vineyards are located in Piedmont, in the province of Asti, in the municipalities of Agliano Terme, Castagnole Monferrato, and Montemagno.





Il nostro metodo di lavorazione in vigneto/ Our vineyard working method

Durante tutta l'annata agraria i vigneti vengono lavorati manualmente e l'erba non viene falciata, ma avrà solo una rullatura dopo il mese di agosto. In questo modo l'erba fa ombra al terreno e non lo lascia surriscaldare; inoltre fornisce nutrimento e riparo a insetti e uccelli creando una fonte di biodiversità.

Throughout the agricultural year, the vineyards are worked manually, and the grass is not mowed, but it will only be rolled after the month of August. In this way, the grass provides shade to the soil and prevents it from overheating; moreover, it provides nourishment and shelter for insects and birds, creating a source of biodiversity.

I nostri vini/
Our wines



SCHEMA TECNICA

Monferrato Bianco D.O.C. BIOLOGICO

LA FOLLIA

DENOMINAZIONE: DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPO DI VINO: Bianco fermo

UVE 70% Cortese e 30% sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: Regione Piemonte, provincia di Asti, Agliano Terme

TIPO DI TERRENO: sciolto, argilloso e sabbioso

RESA AD ETTARO: 38 quintali ad ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette a settembre

VINIFICAZIONE: Macerazione sulle bucce per circa 10 giorni in vasca di acciaio a temperatura controllata di 20°-22°

CARATTERISTICHE: colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. Al naso risulta un vino complesso con note fruttate e floreali. All'assaggio è pieno, asciutto e gradevolmente fresco e sapido, lunga persistenza.

ABBINAMENTI: vino che accompagna antipasti caldi e freddi, pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11-12 °C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol



TECHNICAL SHEET

Monferrato Bianco D.O.C. Organic

LA FOLLIA

DENOMINATION: Controlled Designation of Origin

TYPE OF WINE: Dry White

GRAPES: 70% Cortese and 30% Sauvignon

PRODUCTION AREA: Piedmont Region, province of Asti, Agliano Terme

SOIL TYPE: Clayey, and sandy

YIELD PER HECTARE: 38 quintals per hectare

TRAINING SYSTEM: Guyot

HARVEST: Manual harvest in crates in September

WINEMAKING: Fermentation in stainless steel tanks for about 10 days at controlled temperature of 20°–22°C

CHARACTERISTICS: Brilliant pale yellow color with golden reflections. On the nose, it is a complex wine with floral and fruity notes. The taste is full, dry, with a pleasantly fresh and sapid aftertaste, long persistence.

PAIRINGS: Pairs well with cold appetizers and white meats.

SERVING TEMPERATURE: 11–12°C

ALCOHOL CONTENT: 12.5% vol



SCHEDA TECNICA

Grignolino d'Asti D.O.C.

DENOMINAZIONE: DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPO DI VINO: ROSSO

UVE: 100% GRIGNOLINO D'ASTI

ZONA DI PRODUZIONE: REGIONE PIEMONTE, PROVINCIA DI ASTI, AGLIANO TERME

TIPO DI TERRENO: SCIOLTO, ARGILLOSO E SABBIOSO

RESA AD ETTARO: 40 QUINTALI AD ETTARO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE IN CASSETTE
SETTEMBRE-OTTOBRE

VINIFICAZIONE: IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 23°-24°

CARATTERISTICHE: COLORE ROSSO RUBINO PIÙ O MENO INTENSO, CON L'ETÀ VOLGE ALL'ARANCIONE, AL NASO RISULTA UN VINO CON UNA DISCRETA INTENSITÀ, CON NOTE FRUTTATE DI SUSINA E CILIEGIA. ALL'ASSAGGIO È ASCIUTTO PER LA TIPICA PRESENZA DI TANNINI.

ABBINAMENTI: VINO CHE ACCOMPAGNA ANTIPASTI CORPOSI, PRIMI PIATTI, PESCE O CARNI BIANCHE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: PIACEVOLE BEVUTO FRESCO CON TEMPERATURA INTORNO AI 10°- 12°C O A TEMPERATURA DI 18°-20°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% VOL



TECHNICAL SHEET

Grignolino d'Asti D.O.C.

DENOMINATION: CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

TYPE OF WINE: RED

GRAPES: 100% GRIGNOLINO D'ASTI

PRODUCTION AREA: PIEDMONT REGION, PROVINCE OF ASTI, AGLIANO TERME

SOIL TYPE: CLAYEY, AND SANDY

YIELD PER HECTARE: 40 QUINTALS PER HECTARE

TRAINING SYSTEM: GUYOT

HARVEST: MANUAL HARVEST IN CRATES, SEPTEMBER–OCTOBER

WINEMAKING: FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AT CONTROLLED TEMPERATURE OF 23°–24°C

CHARACTERISTICS: INTENSE RUBY RED COLOR, WITH ORANGE TONES DUE TO AGING. ON THE NOSE, IT IS A WINE WITH A DELICATE INTENSITY, WITH NOTES OF PLUM AND CHERRY. THE TASTE IS DRY, WITH TYPICAL HINTS OF TANNINS.

PAIRINGS: PAIRS WELL WITH MEATS, FIRST COURSES, AND HEARTY DISHES.

SERVING TEMPERATURE: 18°–20°C

ALCOHOL CONTENT: 14% VOL

SCHEDA TECNICA

Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. BIOLOGICO CA' MONGARDIN



DENOMINAZIONE: DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

TIPO DI VINO: ROSSO

UVE: 100% RUCHE

ZONA DI PRODUZIONE: REGIONE PIEMONTE, PROVINCIA DI
ASTI, MONTEMAGNO

TIPO DI TERRENO: ARGILLOSO

RESA AD ETTARO: 35 QUINTALI AD ETTARO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE IN CASSETTE METÀ
SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 23° - 24°

CARATTERISTICHE: COLORE ROSSO RUBINO NON TROPPO CARICO. AL NASO RISULTA UN VINO COMPLESSO CON INTENSE NOTE FLOREALI DI ROSA E VIOLA, CON SENTORI DI FRUTTI DI BOSCO E MARASCA E NOTE SPEZiate. ALL'ASSAGGIO È PIENO, ASCIUTTO, ARMONICO E POCO TANNICO.

ABBINAMENTI: VINO CHE ACCOMPAGNA FORMAGGI
STAGIONATI ED ERBORINATI, PRIMI PIATTI, CARNI ROSSE COME
STUFATI E ARROSTI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20 °C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% VOL



TECHNICAL SHEET

Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Organic CA' MONGARDIN

DENOMINATION: CONTROLLED AND GUARANTEED DESIGNATION OF ORIGIN

TYPE OF WINE: RED

GRAPES: 100% RUCHE

PRODUCTION AREA: PIEDMONT REGION, PROVINCE OF ASTI, MONTEMAGNO

SOIL TYPE: CLAY

YIELD PER HECTARE: 35 QUINTALS PER HECTARE

TRAINING SYSTEM: GUYOT

HARVEST: MANUAL HARVEST IN CRATES, MID-SEPTEMBER

WINEMAKING: FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AT CONTROLLED TEMPERATURE OF 23°–24°C

CHARACTERISTICS: RUBY RED COLOR WITH DEEP INTENSITY. ON THE NOSE, IT IS COMPLEX WITH FLORAL NOTES OF ROSE AND VIOLET, COMBINED WITH HINTS OF FOREST FRUITS AND MARASCA CHERRY. THE TASTE IS DRY, AROMATIC, WITH A PLEASANT AND SMOOTH FINISH.

PAIRINGS: PAIRS WELL WITH SEASONAL DISHES, RISOTTOS, MEATS, STEWS, AND ROASTED MEATS.

SERVING TEMPERATURE: 18°–20°C

ALCOHOL CONTENT: 13.5% VOL



SCHEDA TECNICA

Nebbiolo Monferrato

DEDICATO A TE

DENOMINAZIONE: DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPO DI VINO: ROSSO

UVE: NEBBIOLO

ZONA DI PRODUZIONE: REGIONE PIEMONTE, PROVINCIA DI ASTI

TIPO DI TERRENO: ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE IN CASSETTE, OTTOBRE

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 23°–24°C E AFFINAMENTO IN BARRIQUES PER 12 MESI

CARATTERISTICHE: COLORE ROSSO INTENSO CON RIFLESSI GRANATI. AL NASO RISULTA UN VINO COMPLESSO CON INTENSE NOTE DI FRUTTI NERI, MORA E SENTORI SPEZIATI CHE NE ARRICCHISCONO LA COMPLESSITÀ. AL PALATO È ASCIUTTO, DI CORPO PIENO, CON TANNINI VELLUTATI E BEN INTEGRATI.

ABBINAMENTI: VINO CHE ACCOMPAGNA FORMAGGI STAGIONATI, ANTIPASTI, PRIMI PIATTI DI TERRA, CARNI ROSSE E SELVAGGINA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% VOL



TECHNICAL SHEET

Nebbiolo Monferrato

DEDICATO A TE

DENOMINATION: CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

TYPE OF WINE: RED

GRAPES: NEBBIOLO

PRODUCTION AREA: PIEDMONT REGION, PROVINCE OF ASTI

SOIL TYPE: CLAY

TRAINING SYSTEM: GUYOT

HARVEST: MANUAL HARVEST IN CRATES, OCTOBER

WINEMAKING: FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AT CONTROLLED TEMPERATURE OF 23°–24°C AND AGING IN BARRELS FOR 12 MONTHS

CHARACTERISTICS: INTENSE RED COLOR WITH GARNET REFLECTIONS. ON THE NOSE, IT IS A COMPLEX WINE WITH INTENSE NOTES OF BLACK FRUITS, BLACKBERRY, AND SPICY AROMAS THAT ENRICH ITS COMPLEXITY. ON THE PALATE, IT IS DRY, FULL-BODIED, WITH SOFT TANNINS AND WELL-INTEGRATED STRUCTURE.

PAIRINGS: PAIRS WELL WITH AGED CHEESES, ANTIPASTI, MAIN COURSES WITH MEAT, AND GAME AND ROASTED MEATS.

SERVING TEMPERATURE: 18°C

ALCOHOL CONTENT: 15% VOL

SCHEDA TECNICA

Nizza

LE SALERE



DENOMINAZIONE: DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

TIPO DI VINO: ROSSO

UVE: BARBERA D'ASTI

ZONA DI PRODUZIONE: REGIONE PIEMONTE, PROVINCIA DI ASTI

TIPO DI TERRENO: SCIOLTO, ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE IN CASSETTE, OTTOBRE

VINIFICAZIONE: IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 23°–24° E BARRIQUES PER 18 MESI

CARATTERISTICHE: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO TENDENTE AL ROSSO GRANATA. AL NASO RISULTA UN VINO COMPLESSO CON NOTE DI FRUTTI ROSSI, PRUGNA E AMARENA MATURI, NOTE SPEZIATE. ALL'ASSAGGIO È ROTONDO, DI BUON CORPO, MORBIDO E CON UN FINALE MOLTO LUNGO.

ABBINAMENTI: VINO CHE ACCOMPAGNA PRIMI PIATTI ELABORATI, CARNI ROSSE, STUFATI, FORMAGGI DURI E STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°–20°C



TECHNICAL SHEET

Nizza

LE SALERE

DENOMINATION: CONTROLLED AND GUARANTEED DESIGNATION OF ORIGIN

TYPE OF WINE: RED

GRAPES: BARBERA D'ASTI

PRODUCTION AREA: PIEDMONT REGION, PROVINCE OF ASTI

SOIL TYPE: LOOSE, CLAYEY

TRAINING SYSTEM: GUYOT

HARVEST: MANUAL HARVEST IN CRATES, OCTOBER

WINEMAKING: FERMENTATION IN STAINLESS STEEL AT CONTROLLED TEMPERATURE OF 23°–24°C AND AGING IN BARRELS FOR 18 MONTHS

CHARACTERISTICS: INTENSE RUBY RED COLOR TENDING TO GARNET RED. ON THE NOSE, IT IS A COMPLEX WINE WITH NOTES OF RED FRUITS, RIPE PLUM, AND BLACK CHERRY, WITH SPICY HINTS. ON THE PALATE, IT IS ROUND, FULL-BODIED, SOFT, WITH A VERY LONG FINISH.

PAIRINGS: PAIRS WELL WITH ELABORATE FIRST COURSES, RED MEATS, STEWS, AND AGED CHEESES.

SERVING TEMPERATURE: 18°–20°C



SCHEDA TECNICA

Barbera d'Asti Superiore

DENOMINAZIONE: DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

TIPO DI VINO: ROSSO

UVE: 100% BARBERA D'ASTI

ZONA DI PRODUZIONE: REGIONE PIEMONTE, PROVINCIA DI ASTI

TIPO DI TERRENO: SCIOLTO, ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE IN CASSETTE, OTTOBRE

VINIFICAZIONE: IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 23°–24° E BARRIQUES PER 12 MESI

CARATTERISTICHE: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CHE VOLGE AL ROSSO GRANATA. AL NASO RISULTA UN VINO COMPLESSO CON NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURA E DECISE NOTE SPEZiate. ALL'ASSAGGIO È PIENO, DI BUON CORPO, BUONA ACIDITÀ E CON UN FINALE MOLTO LUNGO CON TONI DI MORA

ABBINAMENTI: VINO CHE ACCOMPAGNA FORMAGGI STAGIONATI, CARNI ROSSE, SELVAGGINA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°–20°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% VOL



TECHNICAL SHEET

Barbera d'Asti Superiore

DENOMINATION: CONTROLLED AND GUARANTEED DESIGNATION OF ORIGIN

TYPE OF WINE: RED

GRAPES: 100% BARBERA D'ASTI

PRODUCTION AREA: PIEDMONT REGION, PROVINCE OF ASTI

SOIL TYPE: LOOSE, CLAYEY

TRAINING SYSTEM: GUYOT

HARVEST: MANUAL HARVEST IN CRATES, OCTOBER

WINEMAKING: FERMENTATION IN STAINLESS STEEL AT CONTROLLED TEMPERATURE OF 23°–24°C AND AGING IN BARRELS FOR 12 MONTHS

CHARACTERISTICS: INTENSE RUBY RED COLOR TENDING TO GARNET RED. ON THE NOSE, IT IS A COMPLEX WINE WITH NOTES OF RIPE RED FRUIT AND DISTINCT SPICY HINTS. ON THE PALATE, IT IS FULL-BODIED, WITH GOOD ACIDITY AND A VERY LONG FINISH WITH BLACKBERRY TONES.

PAIRINGS: PAIRS WELL WITH AGED CHEESES, RED MEATS, AND GAME

SERVING TEMPERATURE: 18°–20°C

ALCOHOL CONTENT: 15% VOL

SCHEDA TECNICA

Vermouth di Torino Bianco



TIPO DI VINO: BIANCO

INGREDIENTI: VINO BIANCO, ZUCCHERO, ALCOOL, ESTRATTI DI ERBE AROMATICHE, SPEZIE

PREPARAZIONE: TRA I PRINCIPALI AROMI RICORDIAMO ASSENZIO COMUNE, ASSENZIO PONTICO, FINOCCHIO SEMI, CORIANDOLO SEMI, ALLORO FOGLIE, CAMOMILLA FIORI, CANNELLA, ZENZERO RADICE, ANGELICA RADICE, GAROFANO CHIODI, NOCE MOSCATA, ARANCIA DOLCE BUCCIA, GENZIANA RADICE, ORTICA FOGLIE, ARANCIO DOLCE BUCCIA, CARRUBE BACCHE, GINEPRO, ZAFFERANO, CALAMO AROMATICO, VANIGLIA BACCHE, MAGGIORANA FOGLIE, RABBARO RADICE, GIAGGIOLO, SALVIA SCLAREA, CHINA ROSSA, LIMONE BUCCE, SAMBUCCO FIORI, BERGAMOTTO BUCCIA, LIQUIRIZIA RADICE, DITTAMO CITRICO INFIORESCENZA, ETC.

ABBINAMENTI: IDEALE COME APERITIVO O DIGESTIVO; IL VERMOUTH È UN OTTIMO PRODOTTO DA CONSUMARE RIGOROSAMENTE FREDDO: PUÒ ESSERE SERVITO LISCIO OPPURE ADDIZIONATO CON ACQUA, CHE LO TRASFORMA IN UN OTTIMO BEVANDA DISSETANTE. MOLTISSIMI COCKTAIL UTILIZZANO IL VERMOUTH COME BASE.

IL VERMOUTH PUÒ ESSERE ANCHE USATO COME INGREDIENTE IN CUCINA, PER LA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI E BASI DI SALSE, CON PARTICOLARI ACCOSTAMENTI A FORMAGGI, PESCE E FRUTTI DI MARE, MA ANCHE CON CARNE. SI UTILIZZA SOPRATTUTTO PER PIATTI DI CUCINA MEDITERRANEA, MA ANCHE NELLA PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI TIPICI DELLA CUCINA INTERNAZIONALE.

TECHNICAL SHEET

Vermouth di Torino Bianco



TYPE OF WINE: WHITE

INGREDIENTS: WHITE WINE, SUGAR, ALCOHOL, EXTRACTS OF AROMATIC HERBS, SPICES

PREPARATION: AMONG THE MAIN AROMAS, WE RECALL COMMON WORMWOOD, PONTIC WORMWOOD, FENNEL SEEDS, CORIANDER SEEDS, BAY LEAVES, CHAMOMILE FLOWERS, CINNAMON, GINGER ROOT, ANGELICA ROOT, CLOVES, NUTMEG, SWEET ORANGE PEEL, GENTIAN ROOT, NETTLE LEAVES, SWEET ORANGE PEEL, CAROB PODS, JUNIPER, SAFFRON, CALAMUS, VANILLA PODS, MARJORAM LEAVES, RHUBARB ROOT, IRIS, SAGE, RED CHINA, LEMON PEEL, BERGAMOT PEEL, LICORICE ROOT, DITTANY FLOWER CLUSTERS, ETC.

PAIRINGS: IDEAL AS AN APERITIF OR DIGESTIVE; VERMOUTH IS AN EXCELLENT PRODUCT TO CONSUME COLD: IT CAN BE SERVED STRAIGHT OR DILUTED WITH WATER, TRANSFORMING IT INTO A REFRESHING BEVERAGE. MANY COCKTAILS USE VERMOUTH AS A BASE.

VERMOUTH CAN ALSO BE USED AS AN INGREDIENT IN COOKING, FOR THE PREPARATION OF CERTAIN DISHES AND SAUCE BASES, WITH PARTICULAR PAIRINGS WITH CHEESE, FISH, AND SHELLFISH, AS WELL AS MEAT. IT IS MOSTLY USED FOR MEDITERRANEAN DISHES BUT ALSO IN THE PREPARATION OF SOME TYPICAL INTERNATIONAL CUISINE DISHES.

SCHEDA TECNICA

Chinato a base di Ruche'



TIPO DI VINO ROSSO: 100% RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: L'UVA SELEZIONATA DA DIFFERENTI APPEZZAMENTI DI PROPRIETÀ, VIENE **VENDEMMIATA:** NEL MESE DI SETTEMBRE. DOPO LA PIGIATURA LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A 26-28 °C MACERANDO PER UN PERIODO DI 7-9 GIORNI, IN MODO DA ESTRARRE GLI AROMI E DARE MAGGIOR STRUTTURA A QUESTO RUCHE'. LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA AVVIENE SPONTANEAMENTE.

PREPARAZIONE: LE ERBE E LA CHINA SONO STATE MESSE IN INFUSIONE SEPARATAMENTE IN ALCOL E GLI ESTRATTI COSÌ OTTENUTI SONO STATI UNITI AL RUCHE'.

ABBINAMENTI IDEALE COME APERITIVO O DIGESTIVO. DA PROVARE IN ABBINAMENTO CON CIOCCOLATO AMARO, DESSERT A BASE DI CIOCCOLATO, GELATO ALLA CREMA, TORTA ALLA NOCCIOLA PIEMONTESE.

CARATTERISTICHE: IL VINO DI FORTE PERSONALITÀ E RICCHEZZA, PRESENTA UN COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON NOTE ARANCIATE, IL BOUQUET CON I SUOI SENTORI DI FRUTTA ROSSA È COMPLETATO DA NOTE SPEZiate E DAGLI AROMI DELLE ERBE. IN BOCCA L'IMPATTO AMARO DELLA CHINA È BEN BILANCIATO DAL DOLCE DELLO ZUCCHERO ED È UN SUSSEGUIRSI DI PIACERI SOPRAFFINI DI LUNGA PERSISTENZA CHE TERMINANO CON LEGGERO RETROGUSTO AMAROGNOLO.

GRADAZIONE ALCOLICA: 17% VOL



TECHNICAL SHEET

Chinato a base di Ruche'

TYPE OF WINE RED: 100% RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO

HARVEST AND VINIFICATION: THE GRAPES, SELECTED FROM DIFFERENT ESTATE-OWNED PLOTS, ARE HARVESTED IN SEPTEMBER. AFTER CRUSHING, FERMENTATION TAKES PLACE IN STAINLESS STEEL TANKS AT 26-28°C, MACERATING FOR A PERIOD OF 7-9 DAYS TO EXTRACT AROMAS AND GIVE GREATER STRUCTURE TO THIS RUCHE'. MALOLACTIC FERMENTATION OCCURS SPONTANEOUSLY.

PREPARATION: HERBS AND CINCHONA BARK ARE INFUSED SEPARATELY IN ALCOHOL, AND THE EXTRACTS OBTAINED ARE THEN BLENDED WITH RUCHE'.

PAIRINGS: IDEAL AS AN APERITIF OR DIGESTIF. BEST PAIRED WITH DARK CHOCOLATE, CHOCOLATE-BASED DESSERTS, CREAM GELATO, OR TRADITIONAL PIEDMONTESE HAZELNUT CAKE.


CHARACTERISTICS: A WINE OF STRONG PERSONALITY AND RICHNESS, IT HAS AN INTENSE RUBY RED COLOR WITH ORANGE HIGHLIGHTS. THE BOUQUET OFFERS NOTES OF RED FRUIT, COMPLEMENTED BY SPICY AROMAS AND HERBAL HINTS. ON THE PALATE, THE INITIAL BITTER IMPACT OF CINCHONA IS WELL-BALANCED BY THE SWEETNESS OF SUGAR, RESULTING IN A REFINED AND LONG-LASTING TASTING EXPERIENCE WITH A SLIGHTLY BITTER AFTERTASTE.

ALCOHOL CONTENT: 17% VOL



La Corte S.S.A.

VIGNETI BIOLOGICI
IN AGLIANO TERME E MONTEMAGNO (AT)

 333.3029097

LACORTEDELRUCHESS@GMAIL.COM