



Grignolino del monferrato casalese

Il Ruvo

 **DENOMINAZIONE:**

Grignolino del Monferrato Casalese DOC

 **FORMATO:**

0,75l

 **TIPOLOGIA:**

Rosso

 **UVE:**

Grignolino 100%

 **AFFINAMENTO:**

Riposa sulle fecce fini per circa 8 mesi in contenitori di acciaio inox.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

17 – 18°C. Servito a 13° gradi è un perfetto aperitivo che introduce una serata importante.

 **ABBINAMENTO:**

Perfetto per accompagnare i sapori e gli aromi delicati delle cucine mediterranee ed asiatiche a base di pesce crudo ed erbe aromatiche.

 **NOTE DEGUSTATIVE:**

Colore: Rosso granato con orlo quasi aranciato.

Profumo: Il profilo aromatico è tipico, con sentori floreali di rosa selvatica un po' appassita e mora di rovo. Lo speziato che affiora è la tipicità del Grignolino del Monferrato Casalese, caratterizzato da sentori di chiodi di garofano, cannella e pepe bianco macinato.

Gusto: In bocca è fresco, sapido, caldo, con la giusta e tipica tannicità.

 **NOTA DEL VIGNAIOLO:**

Uno dei pochissimi prodotti in purezza, il Ruvo, vino tipico del Monferrato è vinificato da uve Grignolino, un antichissimo vitigno autoctono dalle tipiche bacche piccole e raccolte.

La resa è contenuta a 50 q.li/ha con preventivi diradamenti e successiva cernita in fase vendemmiale. La vendemmia avviene esclusivamente a mano e con grande attenzione al momento di maturazione, il che è specialmente importante per questo tipo di uva.

Nonostante la sua evidente autorevolezza, il caratteristico colore rosso chiaro con riflessi granati, pone il Ruvo anche come valida alternativa ai vini rosati o bianchi più prestigiosi.

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
BOTTIGLIE	VETRO VERDE	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPI	SUGHERO	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULE	CAPSULE POLILAMINATO ALUMINIO	C/ ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO
ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSITE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DALLA BOTTIGLIA IN VETRO			