

I VINI RUGRA'

GAVI (DA UVE CORTESE)

Nel cuore della terra del Gavi

La nostra azienda non poteva esimersi dal produrre questa gemma dell'enologia italiana .

Nella nostra filosofia aziendale il principio dominante è il voler distinguersi qualitativamente .

Per ottenere ciò la produzione è contenuta in vigna, praticando potature riduttive ed operando un opportuno diradamento dei grappoli .

In cantina operiamo con criteri selettivi destinando alla bottiglia solo le frazioni più nobili del ciclo produttivo operando in base a severe regole stabilite ed accettate, essendo la nostra una azienda biologica .

Il vino che vi apprestate a degustare possiede le seguenti caratteristiche :

Colore : giallo paglierino arricchito da riflessi verdognoli .

Profumo : fragrante , si percepisce zagara ,mela golden e ananas .

Sapore : vivo e fresco , di giusta acidità . Gradevole retrogusto di gheriglio di noce .

MONFERRATO ROSSO DOC "SCAJETA" (DA UVE NEBBIOLO)

La vigna è stata da noi piantata con spirito pionieristico su questa terra che da sempre produce un grande vino bianco : il Gavi .

Questa è stata la nostra scommessa :

un territorio capace di produrre un " bianco " così elegante ,
deve poter produrre un "rosso " di pari pregio .

Crediamo di aver vinto la scommessa .La scarsa produttività del vitigno nebbiolo/michet, allevato nei nostri terreni rossi argillosi ha portato ad un vino di grande struttura e raffinatezza, sobrio e vellutato che viene affinato in botti di rovere per due anni.

affinchè il legno temperi i suoi tannini mantenendone comunque
il generoso temperamento .

Di colore rosso granata con riflessi aranciati, dal profumo etereo gradevole con sentori di viola e lampone, ha un sapore asciutto, di buon corpo, giustamente tannico ma vellutato ed armonico .

VINO ROSSO "PRUNOROSSO" (DA UVE MERLOT)

Da uve merlot, vinificate in purezza, senza aggiunta di solfiti e perciò imbottigliato giovane, conserva le caratteristiche della vegetazione e della terra in cui cresce: argilla rossa, in un clima caldo e arido, ne fanno un vino di grande struttura che richiama le bacche delle siepi di biancospino, prugnolo e rosa canina che lo circondano .

Dal temperamento generoso, di colore rosso rubino carico, cattura prima di tutto per il suo profumo intenso di frutti di bosco e bacche selvatiche e poi per la sua corposità e pienezza.

MONFERRATO ROSSO DOC "NIVÖ" (DA UVE Dolcetto/Nibiö)

Frutto del recupero dello storico vitigno autoctono di dolcetto dal peduncolo rosso noto come "Nibiö" coltivato un tempo nelle terre dell'Alto Monferrato, è un vino di assoluto pregio,

confermando quello che la tradizione e documenti storici del XIX secolo attestano. Il suo profumo complesso di bacche e frutta matura, i suoi tannini che avvolgono piacevolmente il palato, un gusto intenso ed armonico, la sua grande eleganza e struttura, conquistano subito coloro che lo assaggiano