

2018 Rouchet Monferrato Rosso DOC

Scarpa | Piemont

Die Rebsorte Ruché wurde vermutlich im 18. Jahrhundert aus dem Burgund ins Piemont gebracht. Dafür gibt es jedoch keine geschichtlichen oder genetischen Beweise. Ihre neue Heimat hat diese würzige, gerbstoffreiche, nach Veilchen und Walderbeeren duftende Sorte jedoch in jedem Fall in Monferrato, in der Region Asti gefunden. Die Rebsorte erinnert an hinsichtlich ihrer granatroten Farbe und ihrer Komplexität an Nebbiolo. Die Trauben für den Rouchet Monferrato Rosso werden nach einer selektiven Handlese 12 Tage auf den Schalen maziert und für mindestens 20 Monate im Edelstahl ausgebaut, um die Sortentypizität in den Vordergrund zu stellen.



Sensorik

Farbe	brombeerfarben
Duft	Gwürze, Leder, Preiselbeere
Geschmack	belebende Säure, elegant, kerniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Rehrücken, Pilzgerichte, kurzgebratenes Rinderfilet

Auszeichnungen

James Suckling 90 Punkte
 Mundus Vini Silbermedaille

Produzent

Das historische Weingut Scarpa erzeugt in Monferrato auf 22 Hektar Rebfläche circa 100 000 Flaschen Wein pro Jahr. Das Terroir, die nachhaltige Praktiken in den Weinbergen und eine lange Flaschenreife im Keller sind die wichtigsten Kriterien Scarpas für die Weinproduktion. Das Weingut ist jedoch nicht nur bekannt für die großen Rebsorten des Piemonts, Barbera und Nebbiolo, sondern auch für Spitzenweine aus den autochthonen Trauben Freisa, Ruché, Brachetto und Pelaverga, die man sehr selten reinsortig verkosten kann.

Gründungsjahr	1854
Anzahl der Mitarbeiter	18
Rebfläche	22 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	100 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Freisa, Pelaverga, Brachetto, Rouchet

Scarpa Nizza Monferrato | Via Montegrappa 6 | IT 14049 Nizza Monferrato