



TRE BICCHIERI – 23 DICEMBRE 2021

**GRANDI CANTINE ITALIANE.** Piemonte/2

## Le grandi cantine del Piemonte

**FERRARIS**  
AGRICOLA

S.P. 14 LOC. RIV, 7 | 14030 CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)

WWW.FERRARISAGRICOLA.COM | 0141 292202

**F**erraris Agricola è Luca Ferraris alla guida dell'azienda di famiglia: una visione imprenditoriale di territorio nel nome della sua grande passione per il Ruchè. 34 ettari di vigneti di proprietà il cui nucleo originario nasce nel comune di Castagnole Monferrato per poi ampliarsi con due importanti acquisizioni: Vigna del Parroco e Cà Mongròss a Montegrosso d'Asti. Di recente acquisizione due ettari in Alta Langa. I vigneti dell'azienda Ferraris Agricola sono presenti in quattro dei sette comuni della denominazione: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno e Scurzolengo. I suoli, originatisi durante il Miocene, sono marnosi, in alcune zone si fanno argillosi e sabbiosi, ricchi di fossili, segno dell'ancestrale presenza del mare.

### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



#### Barbera d'Asti Sup. Viti Centenarie '17

Si offre al naso con aromi ampi e intensi di frutta matura, amarena e confettura di prugne, che ben si fondono con note floreali di rosa, viola e accenni tostati e balsamici legati all'affinamento in legno. In bocca è elegante in ogni suo aspetto con una eccezionale persistenza. È un vino che può invecchiare egregiamente per almeno 10/15 anni. Ottimo con piatti a base di carne e formaggi di media stagionatura.

#### Ruchè di Castagnole M.to Clàsic '20

Ammalante è la sua veste rubina intensa e luminosa. La trama olfattiva non è da meno, con eleganti e complesse note floreali. Aromi profondi e intensi di petali di rosa si intrecciano a sensazioni fruttate di confettura di ciliegie e di frutti di bosco; in chiusura si avvertono sentori speziati di pepe arcobaleno. Alla beva è potente e dotato di un'acidità vibrante, mentre in sottofondo emergono, perfettamente amalgamate, fresche note di legno e balsamiche. Perfetto abbinamento con i primi piatti della tradizione piemontese, tartufi, caccagione e formaggi.



#### Ruchè di Castagnole M.to Vigna del Parroco '19

Vino di punta dell'azienda e la bandiera del Ruchè nel mondo, raccontando il valore inestimabile di questo storico e prezioso vigneto. Questo vino si lascia apprezzare per una luminosità preziosa su tonalità rubino con sfumature porpora sull'ungheia. Il profilo olfattivo coinvolge subito per personalità e tipicità regalando sentori floreali di rosa e violetta, e sentori fruttati di marasca e piccole bacche di bosco su uno sfondo lievemente balsamico. Al palato conferma di avere stoffa che contraddistingue i "grandi piemontesi". Accompagnerà egregiamente i vostri festeggianti a tutto pasto.

