



Fattoria Ruschi Noceti



• SCHEDE TECNICHE DEI VINI •



Fattoria Ruschi Noceti

ROSSO "LA COSTA" 2016 - IGT VAL DI MAGRA

Uvaggio con alta percentuale di Pòllera e altri vitigni, vinificato in rosso e invecchiato per circa due anni, parte in botti di rovere e parte in acciaio ed affinato in bottiglia per almeno 18 mesi. Profumato, fresco e di facile beva è un ottimo tutto pasto.

Zona di produzione: Colline della Lunigiana

Bottiglie prodotte: 4000 unità

Tipo di terreno: argilloso con forte scheletro

Esposizione: sud, sud/ovest

Altitudine media dei vigneti: 300 m.s.m.

Densità di installazione: 9000 piante per ettaro

Forma di allevamento: Guyot doppio

Miscela: Pòllera 60%, altre uve 40%

Vinificazione: in rosso con rimontaggi e delestages

Invecchiamento: in tonneaux minimo 18 mesi

Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi

Grado alcolico: 12,5%

Acidità totale: 5,31 g/l

Zuccheri residui: < 0,002 mg/l

Temperatura di servizio: 16° - 18° C

Abbinamenti consigliati: carni bianche o rosse alla griglia o cotte nei testi, formaggi mediamente stagionati





Fattoria Ruschi Noceti

ROSSO POLLERA 2017 - IGT VAL DI MAGRA

Prodotto con uva Pòllera vinificata in purezza, profumi evoluti e forte alcolicità, invecchiato possibilmente tre anni prima della commercializzazione, parte in rovere e parte in acciaio.

Zona di produzione: Colline della Lunigiana

Bottiglie prodotte: 5000 unità

Tipo di terreno: argilloso con forte scheletro

Esposizione: sud, sud/ovest

Altitudine media dei vigneti: 350 m.s.m.

Densità di installazione: 9000 piante per ettaro per la maggior parte su terrazzamenti

Forma di allevamento: Guyot doppio

Miscela: Pollera 95%

Vinificazione: in rosso con rimontaggi e delestages

Invecchiamento: 50% in tonneau, 50% in acciaio poi assemblato. minimo 18 mesi

Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi

Grado alcolico: 14,5%

Acidità totale: 6,08 g/l

Zuccheri residui: <0,01 mg/l

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti consigliati: carni bovine e ovine, selvaggina ed anche stoccafisso e baccalà in umido, formaggi stagionati





Fattoria Ruschi Noceti

BIANCO OTTO OTTOBRE 2019 - IGT VAL DI MAGRA

Prodotto con uva Durella e altre uve vendemmiate tardivamente e fermentate in bianco dopo una macerazione fredda di circa 72 ore, sviluppa profumo e colore intenso e una superiore alcolicità unita ad una buona freschezza. Vino strutturato e profumato che si accompagna ai piatti della tradizione pontremolese.

Zona di produzione: Colline della Lunigiana

Bottiglie prodotte: 5000 unità

Tipo di terreno: argilloso con forte scheletro

Esposizione: sud, sud/ovest

Altitudine media dei vigneti: 300 m.s.m.

Densità di installazione: 9000 piante per ettaro

Forma di allevamento: Guyot doppio

Miscela: Durella 60%, altre uve 40%

Vinificazione: macerazione pellicolare per 72 ore con temperatura controllata, vinificato in bianco

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Grado alcolico: 14,5%

Acidità totale: 6,00 g/l

Zuccheri residui: 0,002 mg/l

Temperatura di servizio: 10° - 12° C

Abbinamenti consigliati: antipasti tipici, torte salate, testaroli al pesto, i classici ripieni di verdura, carni bianche, pesci e crostacei cucinati anche in maniera saporita





Fattoria Ruschi Noceti

BIANCO QUASI OTTO 2018 - IGT VAL DI MAGRA

Prodotto con uva Durella e altre uve vendemmiate tardivamente e fermentate in bianco dopo una macerazione fredda di circa 48 ore, sviluppa profumo e colore intenso e una minore alcolicità unita ad una buona freschezza. Vino abbastanza strutturato e profumato che si accompagna ai piatti della tradizione pontremolese.

Zona di produzione: Colline della Lunigiana

Bottiglie prodotte: 4500 unità

Tipo di terreno: argilloso con forte scheletro

Esposizione: sud, sud/ovest

Altitudine media dei vigneti: 300 m.s.m.

Densità di installazione: 9000 piante per ettaro

Forma di allevamento: Guyot doppio

Miscela: Durella 60%, altre uve 40%

Vinificazione: macerazione pellicolare per 48 ore con temperatura controllata, vinificato in bianco

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Grado alcolico: 12,5%

Acidità totale: 6,90 g/l

Zuccheri residui: 0,002 mg/l

Temperatura di servizio: 8° - 10° C

Abbinamenti consigliati: antipasti tipici, torte salate, testaroli al pesto, i classici ripieni di verdura, carni bianche, pesci e crostacei cucinati anche in maniera saporita





Fattoria Ruschi Noceti

BIGONCIO - VINO DA TAVOLA

Durella e altre uve parzialmente fermentate danno un vino dolce e molto profumato che ben si accompagna con i dolci. Non essendo un vino pastorizzato tende a rifermentare in bottiglia e a diventare un vino frizzante.

Zona di produzione: Colline della Lunigiana

Bottiglie prodotte: 700/ 1000 unità

Tipo di terreno: argilloso con forte scheletro

Esposizione: sud, sud/ovest

Altitudine media dei vigneti: 300 m.s.m.

Densità di installazione: 9000 piante per ettaro su terrazzamenti in collina a forte pendenza

Forma di allevamento: Guyot doppio

Miscela: Durella 70%, altre uve 30%

Vinificazione: macerazione a freddo 72 ore, fermentazione in bianco, blocco fermentazione

Affinamento in bottiglia: 2/3 mesi

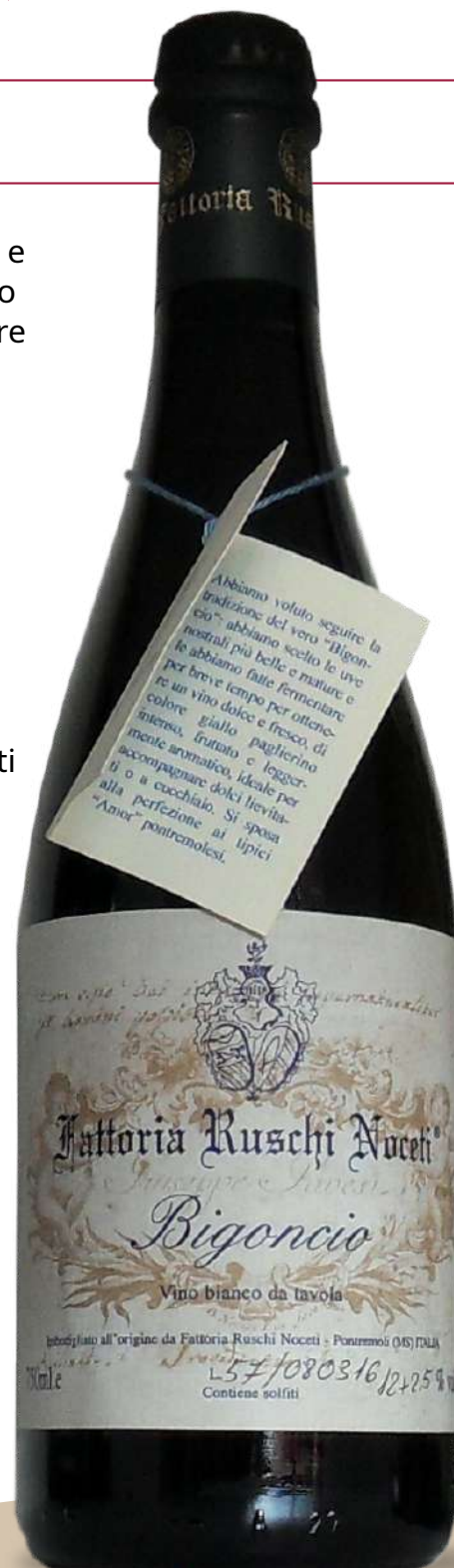
Grado alcolico: 12% + zuccheri da svolgere

Acidità totale: 4.21 g/l

Zuccheri residui: 36,82 mg/l

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti consigliati: dolci a cucchiaio senza panna o cioccolato, canestrelli e dolci lievitati in genere ed è eccellente con i tradizionali "amor" pontremolesi





Fattoria Ruschi Noceti

PASSITO DI POLLERA - VINO DA TAVOLA

E' ottenuto da uva Pòllera fatta appassire per 100 giorni su canniccio. E' un vino di color rosa ambrato dai profumi eterei e fruttati allo stesso tempo, con forte residuo zuccherino. Un vino dai profumi speziati intensi e persistenti che ben si accompagna con dolci dal sapore accentuato.

Zona di produzione: Colline della Lunigiana

Bottiglie prodotte: 1200 unità da 0,375 litri

Tipo di terreno: argilloso con forte scheletro

Esposizione: sud, sud/ovest

Altitudine media dei vigneti: 300 m.s.m.

Densità di installazione: 9000 piante per ettaro

Forma di allevamento: Guyot doppio

Miscela: Pòllera 100%

Vinificazione: essiccazione spontanea delle uve per circa 90 giorni.
Fermentazione in bianco

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Grado alcolico: 15% + residuo zuccherino

Acidità totale: 5,35 g/l

Zuccheri residui: 135,75 mg/l

Temperatura di servizio: 10° - 12° C

Abbinamenti consigliati: dolci, anche con presenza di cioccolato, ottimo con la classica spongata pontremolese





Fattoria Ruschi Noceti

POLLERA MILLESIMO 2018 - IGT VAL DI MAGRA

Il 2018 è stata un'annata estremamente asciutta. La vendemmia è avvenuta come al solito a ottobre inoltrato con la fortuna di ricevere piogge a metà settembre. Le uve ne hanno tratto enorme giovamento e hanno compiuto una sovrasmaturazione eccezionale iniziando spesso l'appassimento sulla pianta.

Zona di produzione: Colline della Lunigiana

Bottiglie prodotte: 5000 unità

Tipo di terreno: argilloso con forte scheletro

Esposizione: sud, sud/ovest

Altitudine media dei vigneti: 300 m.s.m.

Densità di installazione: 9000 piante per ettaro

Forma di allevamento: Guyot doppio

Miscela: Pòllera 60%, altre uve 40%

Vinificazione: in rosso con rimontaggi e delestages

Invecchiamento: in tonneaux minimo 18 mesi

Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi

Grado alcolico: 16%

Acidità totale: 5,31 g/l

Zuccheri residui: 21 gr/l

Temperatura di servizio: 16° - 18° C

Abbinamenti consigliati: carni bianche o rosse alla griglia o cotte nei testi, formaggi mediamente stagionati



Fattoria Ruschi Noceti - P.zza della Repubblica 1, 54027 Pontremoli (MS)

Tel. 0187 832 466 / Mob. +39 335 308 499 Francesco / Mob. +39 347 333 93 94 Carlo



Fattoria Ruschi Noceti

SUPER OTTO 2018 - IGT VAL DI MAGRA

Il 2018 è stata un'annata estremamente asciutta. La vendemmia è avvenuta come al solito a ottobre inoltrato con la fortuna di ricevere piogge a metà settembre. Le uve ne hanno tratto enorme giovamento e hanno compiuto una sovraturazione eccezionale iniziando spesso l'appassimento sulla pianta. Il vino di questa annata mantiene le caratteristiche dell'Otto Ottobre esaltandole in maniera eccezionale tanto da essere chiamato Super Otto.

Zona di produzione: Colline della Lunigiana

Bottiglie prodotte: 4500 unità (anche magnum da 1,5 litri)

Tipo di terreno: argilloso con forte scheletro

Esposizione: sud, sud/ovest

Altitudine media dei vigneti: 300 m.s.m.

Densità di installazione: 9000 piante per ettaro

Forma di allevamento: Guyot doppio

Miscela: Durella 60%, altre uve 40%

Vinificazione: macerazione pellicolare per 72 ore con temperatura controllata, vinificato in bianco

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Grado alcolico: 15%

Acidità totale: 5,31 g/l

Zuccheri residui: < 0,002 mg/l

Temperatura di servizio: 10° - 12° C

Abbinamenti consigliati: antipasti tipici, torte salate, testaroli al pesto, i classici ripieni di verdura, carni bianche, pesci e crostacei cucinati anche in maniera saporita

