

RUNCHÉT

ANDREA E BEATRICE

ABOUT

Runchét è l'azienda agricola che abbiamo creato, il sogno che si realizza. Sorge nel cuore delle Langhe, a Treiso (Piemonte).



VISITA UNA DELLE PIÙ PICCOLE CANTINE DELLE LANGHE

VINEYARD

La nostra filosofia vuole ripercorrere i metodi tradizionali della vinificazione, per seguire il processo naturale del vino.



AZ. AGRICOLA RUNCHÉT

Località Cappelletto, 10
12050 Treiso (CN) - Italy
T. (+39) 338 1687927
info@runchet.it

www.runchet.it

Spedizione a privati in tutto il mondo,
il costo è a carico del cliente.

CHI SIAMO

Andrea e Beatrice, una coppia di giovani piemontesi che ha deciso, dopo anni di esperienza nel settore vitivinicolo, di realizzare il proprio sogno e di produrre vino secondo una propria interpretazione e filosofia: essere lo specchio di una nuova generazione di produttori che fanno il vino "come una volta".

IL VIAGGIO E LA SCOPERTA

Dopo un anno trascorso in Oceania, viaggiando tra Australia e Nuova Zelanda e facendo esperienza presso grandi centri agricoli e di produzione vitivinicola all'avanguardia, si è concretizzata in noi l'idea di realizzare una cantina nostra, per produrre vini Piemontesi di ottima qualità.



BARBERA D'ALBA — DOC

VARIETÀ
Barbera.

VINIFICAZIONE
Macerazione lenta per 15/20 giorni sulle bucce, fermentazione naturale, svinatura e pressatura.

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO
In barriques di rovere francese da 225 lt. Assemblaggio delle barriques in vasca d'acciaio.

COLORE
Rosso porpora, limpido.

PROFUMO
Intenso, ampio, fruttato e fragrante.

SAPORE
Abbastanza caldo, morbido, equilibrato, di frutti maturi.

ABBINAMENTO
Formaggi stagionati, salame, primi piatti e secondi di carne rossa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
17 gradi.



LANGHE DOC — NEBBIOLO

VARIETÀ
Nebbiolo.

VINIFICAZIONE
Macerazione lenta per 15/20 giorni sulle bucce, fermentazione naturale, svinatura e pressatura.

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO
In barriques di rovere francese da 225 lt, assemblaggio delle barriques in vasca d'acciaio.

COLORE
Rosso rubino con riflessi granati.

PROFUMO
Complesso, intenso, erbaceo e speziato.

SAPORE
Amabile, caldo, abbastanza tannico e fine.

ABBINAMENTO
Carne rossa, arrosti e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
17 gradi.

VARIETÀ
Moscato, uve provenienti dal nostro vigneto "Sette Vie".

VINIFICAZIONE
Pigiatura, diraspatura, pressatura. Rimangono nella pressa per 12 ore a contatto con le bucce. Successivamente per 30 giorni in autoclavi da 2/3 gradi.

COLORE
Giallo paglierino, dorato, limpido.

PROFUMO
Intenso, equilibrato, fruttato e aromatico.

SAPORE
Fresco, leggermente frizzante, piacevole.

ABBINAMENTO
Nella cultura piemontese si usa abbinarlo a fine pasto con il dessert (torta di nocciole...). Noi consigliamo ed osiamo abbinarlo per l'aperitivo con salame, formaggi erborinati e acciughe al verde. Ideale con piatti tipici asiatici leggermente speziati e piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
4/5 gradi.

MOSCATO D'ASTI — DOCG



VARIETÀ
Chardonnay.

VINIFICAZIONE
Pressatura diretta delle uve e fermentazione in inox a temperatura controllata 15/18 gradi, stabilizzazione ed imbottigliamento.

COLORE
Giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole.

PROFUMO
Fruttato, intenso, caratteristico e tipico.

SAPORE
Gradevolmente sapido, vellutato, morbido ed armonico, manifesta tutta la sua complessità e purezza.

ABBINAMENTO
Aperitivi, antipasti, primi piatti e pesce in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8/10 gradi.

LANGHE DOC — CHARDONNAY



VARIETÀ
Nebbiolo.

VINIFICAZIONE
Macerazione lenta per 30 giorni sulle bucce, fermentazione naturale, svinatura e pressatura.

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO
In barriques di rovere francese da 225 lt per 40 mesi. Assemblaggio delle barriques in vasca d'acciaio per circa 2 mesi.

COLORE
Rosso rubino con riflessi granati.

PROFUMO
Complesso, intenso, aromatico.

SAPORE
Caldo, avvolgente con tannini morbidi ma persistenti.

ABBINAMENTO
Carne rossa, arrosti e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
17 gradi.



BARBARESCO — DOCG

VARIETÀ
Nebbiolo.

VINIFICAZIONE
Macerazione lenta per 45/50 giorni sulle bucce, fermentazione naturale, svinatura e pressatura.

INVECCHIAMENTO/AFFINAMENTO
In barriques di rovere francese da 225 lt, assemblaggio delle barriques in vasca d'acciaio.

COLORE
Rosso rubino con riflessi granati.

PROFUMO
Complesso, intenso, erbaceo e speziato.

SAPORE
Amabile, caldo, abbastanza tannico e fine.

ABBINAMENTO
Carne rossa, arrosti e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
17 gradi.



BAROLO — DOCG