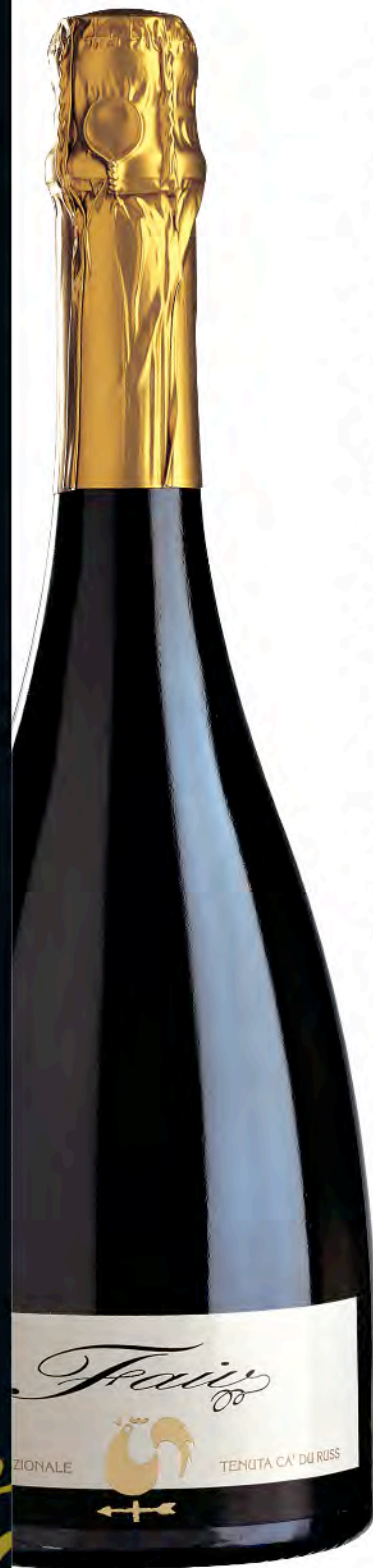




Tenuta Ca' Du Russ

Via Silvio Pellico, 7
12050 Castellinaldo (Cn) - Italy
Tel. e Fax +39 0173 213069
www.tenutacaduruss.it



"Faiv" Brut Metodo Tradizionale

Dall'arneis nasce anche uno spumante. Dalle uve arneis raccolte verso la metà di settembre si ottiene, con la fermentazione a temperatura controllata, il vino base, che a marzo dell'anno successivo viene messo in bottiglia, dove compie la rifermentazione e la maturazione sui lieviti per circa 2 anni. Al termine di questo periodo, le operazioni di "remuage" e di "degorgement" lo predispongono definitivamente per l'immissione al consumo, che avviene dopo circa 2 anni e mezzo dalla vendemmia. Perlage fine ed intenso, spuma persistente fanno da corollario ad un colore paglierino pieno e compatto; il profumo è complesso, con lontani ricordi di frutta, sottili presenze di lievito e di crosta di pane; il sapore è inteso, sapido, gradevolmente concluso da una sensazione amarognola. ottimo come aperitivo e come brindisi durante qualsiasi momento della giornata, a tavola accompagna con eleganza i piatti di tutto un pranzo, con preferenza per gli antipasti e per i primi di buona struttura ed i secondi piatti delicati.



"Faiv" Brut Rosè Metodo Tradizionale

Dalle migliori uve nebbiolo con la criomacerazione, abbiamo ottenuto questo vino spumante di qualità "metodo tradizionale". Come per il brut di Arneis il Brut Rosè compie la fermentazione a temperatura controllata, il vino base viene messo in bottiglia nell'anno successivo, dove compie la rifermentazione e la maturazione sui lieviti per circa 2 anni. Al termine di questo periodo, le operazioni di "remuage" e di "degorgement" lo predispongono definitivamente per l'immissione al consumo, che avviene dopo circa 2 anni e mezzo dalla vendemmia. ottimo come aperitivo e come brindisi durante qualsiasi momento della giornata, a tavola accompagna con eleganza i piatti di tutto un pranzo, con preferenza per gli antipasti e per i primi di buona struttura ed i secondi piatti delicati.



Roero Arneis Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Costa delle Rose"

Vitigno: arneis 100%. Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Profumo: intenso, fruttato delicato, con piacevole ricordo aromatico. Sapore: pieno, morbido, fresco, con leggero retrogusto amarognolo e ricordo di crosta di pane. Temperatura di servizio: 10-12 gradi. Invecchiamento: 2-3 anni, si consiglia di consumarlo giovane, al fine di gustare al meglio le sue caratteristiche organolettiche. Abbinamenti: in tavola ben si adatta a tutti i tipi di antipasti, carni bianche, pesci e crostacei; ottimo come aperitivo. questo vino si diversifica dagli arneis tradizionali per una cernita particolare delle uve del vigneto denominato "costa delle rose". Questi è sito alla sommità di una collina con esposizione sud-est, in un terreno particolarmente vocato alla coltivazione della vite. Il prodotto così ottenuto è sottoposto a pressatura soffice ed a macerazione a freddo per circa 20 ore; infine viene fatto fermentare a temperatura controllata. Il risultato che ne deriva ben si evidenzia per le sue spiccate qualità organolettiche e la sua unicità.



Langhe Nebbiolo Denominazione di Origine Controllata "Vigneto Mongallego"

Vitigno: nebbiolo 100%. Colore: rosso rubino tenue con riflessi granati se invecchiato. Profumo: intenso, giovane, fruttato, con ricordi di fiori di pesco e di viola. Sapore: armonioso, vellutato, morbido e corposo, di buona persistenza. Abbinamenti: è un vino che ben si accompagna a tutti i tipi di carne, sia bianche che rosse, a formaggi non troppo saporiti; da giovane è ideale per spuntini veloci. Il Langhe Nebbiolo "Mongallego" prende il nome dalla collina omonima, esposta a sud-est, costituita da terreno sabbioso di origine alluvionale, con pendenze superiori al 15%



Roero Superiore Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Riserva Francesca"

Questo vino è il frutto di una scelta accurata delle migliori uve nebbiolo della nostra azienda vinificato con una macerazione molto spinta in vinificatori ad una temperatura superiore ai 30° al fine di estrarre tutte le migliori caratteristiche di questo vitigno. Dedico questo vino a mia figlia Francesca che con il suo arrivo ha portato una gioia ed uno stimolo per migliorare sempre.

Archisù
TENUTA CA' DU RUSS



Dolcetto Denominazione di Origine Controllata

Dei sette dolcetti di tutto il Piemonte sicuramente il più conosciuto e importante è il Dolcetto d'Alba. Fresco, giovane consumo, è il vino che si è accattivato la simpatia dei consumatori grazie al suo carattere affabile, alla sua estrema docilità, al suo saper essere amico dell'uomo senza troppe pretese. Vitigno: dolcetto. Esposizione: est-ovest. Altitudine: 350-400 mt sul livello del mare. Terreno: medio impasto con vene calcaree, ph basico, filare con potatura "guyot" alto, grado: 12%. Colore: rosso rubino carico con vene cromatiche bluastre o violacee. Profumo: delicato con ricordo di viola e di rosa, frutta fresca come ciliegia e fragola. Sapore: asciutto, morbido, corposo ma non impegnativo, vellutato e fruttato. Ottimo con tutti i primi piatti, anche se accompagna bene tutto il pasto.

Chinato della Tenuta

Vino aromatizzato da vino roero superiore riserva francesca messo in infusione con spezie diverse con l'aggiunta di grappa di roero e di china. Si può degustare sia a 16-18 gradi se lo si usa a fine pasto o abbinato a dolci di cioccolato o da meditazione altrimenti a 10 gradi come aperitivo in alternativa agli aperitivi super alcolici.



"Castellinaldo" Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: 100% barbera. Terreno: medio impasto con marne sabbiose e ph alcalino. Esposizione: sud-est. Forma di allevamento: guyot classico. Colore: rosso rubino carico con riflessi granati. profumo ampio con sentori di vaniglia molto delicati e sensazioni di frutta matura, lampone ribes, nota speziata retrofattiva. Sapore: caldo, dolce, armonico con vena di liquirizia e tabacco. Questo vino nasce da una ricerca effettuata dall'associazione vinaioli di Castellinaldo volta a valorizzare questo nobile vitigno. È stato creato un disciplinare apposito molto restrittivo al fine di creare un grande vino di qualità.



Passito delle Rose

Vitigno: ameis, età 20 anni, esposizione sud-est altitudine 340 metri. Natura del terreno: sabbioso leggero con ph alcalino. Colore: giallo dorato con riflessi ambrati. Profumo: intenso, armonico, aromatico con forte sensore di frutta matura, miele, salvia e tiglio. Sapore: dolce, equilibrato mai stucchevole, con forti ricordi aromatici e piacevoli sensazioni floreali che si sposano con sapori più complessi di legno vaniglia e di crosta di pane. Si consiglia di servirlo alla temperatura di 14-16 gradi.

Predilige i dolci, in generale quelli a pasta secca, anche se si sposa magnificamente con gusti "particolari", ad esempio: i formaggi a pasta molle. Il "passito costa delle rose" è ottenuto dalla supermaturazione naturale in vigna mediante il taglio del tralcio fruttifero. L'uva viene poi lasciata sulla pianta a seconda delle annate fino alla metà di dicembre circa; quindi viene raccolta, pressata e fatta fermentare con i suoi lieviti autoctoni in vasche di acciaio. A fine fermentazione il passito è travasato in piccoli carati e lasciato ad affinarsi per almeno due anni, prima di essere imbottigliato.



Grappe

Distillati a vapore di uve Arneis e Roero. Grappa di Arneis e grappa di Roero: due distillati a vapore secondo le nobili tradizioni della nostra zona.



Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: 100% barbera. Vigneti: età media 15 anni. Esposizione: sud. Natura del terreno: marina calcarea, con ph alcalino ad elevata percentuale di sabbia. Altitudine: 310 metri s.l.m. Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei tendenti al granato con l'invecchiamento. Profumo: fruttato al primo anno di bottiglia, viene sostituito con il tempo da uno speziato etereo molto caldo. Sapore: asciutto, pieno, vigoroso. La sua forza acida, tipica del vitigno, si impone sulla struttura fenolica che col tempo si evidenzia maggiormente. si consiglia di servirlo alla temperatura di 18-20 gradi. Predilige i piatti a base di carne ed i primi piatti importanti quali i ravioli. Ottimo sui formaggi stagionati.



I Personaggi

Una terra, una famiglia, una storia. Tralci che avvolgono filari, pennellati sapientemente dalla natura con caldi colori che mutano in ogni stagione. Dolci poggi che si snodano e si trasformano in fantasie cromatiche a perdita d'occhio nel comune di Castellinaldo. Una terra soleggiata, rigogliosa di viti, che genera vini nobili e generosi.

Questo è il mondo di Sergio, Marisa, Fabio, Ivo e Francesca Marchisio, una famiglia che ha conciliato l'amore per il vino con la tradizione della sua terra. Sergio, con sapienza e intelligenza ha saputo investire un ruolo primario nella produzione vitivinicola del Roero, grazie anche al suo temperamento rigoroso e tenace. La sua Azienda a conduzione familiare, denominata "Ca' du Russ", porta con sé storie e leggende che si tramandano di generazione in generazione.

La mamma di Sergio, amava dare un tocco di poesia alle vigne della sua terra, piantando una rosa ad ogni filare. Da questo gesto di femminilità è nata la vigna "Costa delle Rose".

