



## AMELIO LIVIO

Docg Ruché di Castagnole Monferrato  
Primordio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Ruché

Bottiglie prodotte: 7,000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Amelio Livio Società Agricola](#)

Proprietà: Amelio Arianna e Daniela

Enologo: Mario Redoglia

Attorno alla tavola ci sono Marisa, con le figlie Daniela e Arianna, titolari della storica azienda da un paio d'anni. Papà Livio è in vigna, ci raggiungerà al termine dei lavori. Avevo già incontrato Daniela e sorriso alle sue schermaglie umoristiche con alcuni produttori della zona. Occhi vivissimi e battuta pronta, Daniela si diploma enotecnico, lavora in azienda e contemporaneamente, per ampliare le sue conoscenze, in un laboratorio di analisi enologiche come analista. La cantina, piccola e con il minimo indispensabile, l'avevo appena visitata; le vigne, su 7 ettari, le avevo camminate. Siamo a Grana, paesucolo di quasi 600 anime, uno dei comuni di produzione di una delle ultime Docg del Piemonte, il Ruché di Castagnole Monferrato. Nulla a che vedere con il paese immaginario ai piedi del monte Rosa dov'è ambientato il romanzo *Le otto montagne* di Cognetti. Qui semmai si dovrebbe citare il libro *Il vino del Papa*, ma se proprio di religione dobbiam parlare, meglio ricordare don Giacomo Cauda, il prete-contadino e parroco di Castagnole Monferrato che "resuscitò" il Ruché dall'oblio. Ora al desco ci siamo tutti, pronti per i Ruché d'antan. Nonno Carlo, svela Daniela, è morto a 94 anni... che c'entri il Ruché? Eh sì, perché il Ruché invecchia bene pure lui! Ci concentriamo sul 2016, autoriale ed esemplificativo: un Ruché dai classici richiami di rosa e mora di gelso, fresco, succoso e radioso al sorso.

(Alessandra Piubello)