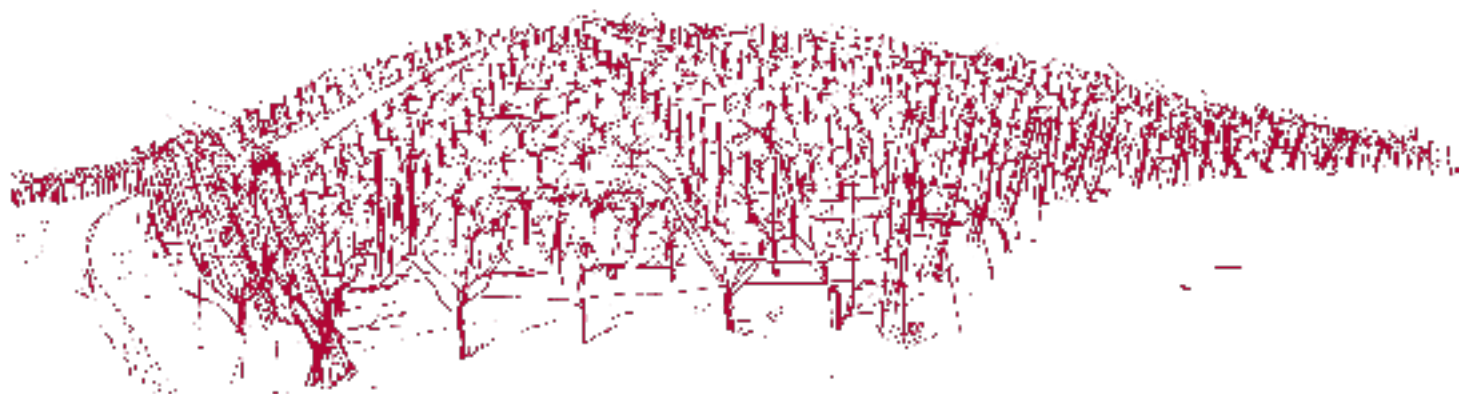


**FERRARIS**<sup>®</sup>  
—AGRICOLA—

VIGNAIOLI IN MONFERRATO



PIEMONTE - ITALIA







Una storia di famiglia a  
Castagnole Monferrato

*a family history*





Luca Ferraris rappresenta la quarta generazione di una famiglia di agricoltori del Monferrato. Nonostante la lunga tradizione familiare, l'arrivo in azienda di Luca segna una svolta nell'azienda Ferraris e non solo, infatti, la sua lungimiranza e la sua passione sono la chiave di volta per l'intero territorio e tutta la denominazione del Ruchè di Castagnole Monferrato. Luca, dopo il diploma in agraria a Torino, torna nel paese d'origine e ristruttura l'azienda agricola di famiglia ed inizia ad investire sul Ruchè, il vitigno semiaromatico autoctono di cui pochi produttori castagnolesi comprendono le enormi potenzialità. Inizia ad impiantarli, a sostituirli ai più popolari Barbera e Grignolino, riuscendo ad ottenere una massa critica che lo porta poi successivamente a scoprire nuovi mondi. Oggi la Ferraris Agricola è il punto di riferimento del Ruchè nel mondo, il fiore all'occhiello di una denominazione che sta vivendo un momento estremamente favorevole. È una denominazione unica, diversa, giovane ma allo stesso tempo matura che in pochi anni ha varcato le soglie dei mercati di tutto il mondo.

***“Abbiamo ridato dignità ad un territorio. Il Ruchè non è solo un buon vino, è unico, è il frutto dell'orgoglio contadino che negli ultimi quindici anni ha ridisegnato le colline del Monferrato, creando un quadro che è un capolavoro agricolo in continua evoluzione”*** queste le parole con cui Luca presenta il suo vino nel mondo.

*Luca Ferraris represents the fourth generation of a family of farmers from the winemaking zone of Monferrato. Despite this long family tradition, Luca's arrival at the helm marks a turning point not just for the Ferraris company, but for the whole area: his foresight and passion are the springboard for the resurgence of the Ruchè di Castagnole Monferrato denomination. After receiving his agrarian diploma in Turin, Luca returned to his roots to restructure the family farm and start investing in Ruchè, the local semi-aromatic variety, whose potential few Castagnolese producers had successfully realized. The cultivation of this indigenous vine, with which Luca replaced the more popular Barbera and Grignolino, has enabled the young winemaker to generate a large following and reach new markets. Today the Ferraris Agricola is a global benchmark for Ruchè, the flagship company of a denomination that is experiencing a moment of renewed interest. Though still a young name in the wine world, Ferraris has in a few short years crossed boundaries to bring its wines to every corner of the globe.*

***“We have restored dignity to this part of the region. Ruchè is not just a good wine, it is unique. It is the fruit of the local pride that in the last fifteen years has reshaped the hills of Monferrato, creating a picture that is an agricultural masterpiece in continuous evolution.”*** These are the words with which Luca presents his wine to the world.





Il vitigno Ruchè è originario dell'area collinare di Castagnole Monferrato, a Nord-Est di Asti. Nonostante la carenza documentale a sostegno del vitigno esso presenta caratteristiche morfologiche ed analitiche specifiche, tanto da distinguersi marcatamente dai vitigni della zona. Secondo la tradizione questa varietà è presente sin dai tempi più antichi nella zona di Castagnole Monferrato ed i suoi vini venivano consumati in loco in occasione di ricorrenze storiche. Fu **Don Giacomo Cauda**, parroco del paese scomparso nel 2008, l'autore del recupero di questo vitigno autoctono, curandone personalmente la coltivazione e il processo di vinificazione in purezza. Il suo lavoro portò altri viticoltori a credere nel Ruchè fino ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata nel 1987 e della DOCG nel 2010. Si tratta di un vino con una storia ancora sconosciuta ma con caratteristiche sensoriali decisamente particolari rispetto agli altri vini piemontesi.

**“Magico e misterioso, dunque, ma indimenticabile”** è l'espressione utilizzata da Enza Cavallero, storico del vino piemontese, per descrivere i tratti del vitigno.

*The Ruchè grape is originally from the hills area of Castagnole Monferrato, to the northeast of Asti. Although specific documentation regarding this variety is lacking, it displays distinctive morphological traits and analytical characteristics, so distinctive as to set it apart from the other varieties of the area. Tradition reports the grape as present since ancient times in the Castagnole Monferrato area, and wines from it were consumed locally in historical commemorative events. **Don Giacomo Cauda**, the parish priest of the town, who died in 2008, was the one who recovered this indigenous grape, personally overseeing its cultivation and its vinification into a monovarietal wine. His efforts led other grapegrowers to put their faith too in Ruchè, until it was rewarded with the award of DOC status in 1987 and DOCG in 2010. This is a wine whose history has yet to be told, but one with sensory characteristics that are quite unusual compared to the other wines of Piedmont.*

*Piedmontese wine historian Enza Cavallero, describes the character of the wine thus: **“Magical and mysterious,... but unforgettable”**.*

*Il Salotto del Bianco*  
LUCA FERRARIS  
BRIO D'ORNO







il Ruchè  
e gli altri Vini

*Ruchè and other Wines*



2011



Ruché

di Castagnole Monferrato

Opera Prima

per il Fondatore

Luca Ferraris

per mio nonno Marcello

Castagnole Monferrato

1992 al 1999



# Opera Prima

Nato dall'amore che lega un nonno ad un nipote, il fondatore dell'azienda al suo futuro, al di là del tempo. Un nuovo modo di interpretare il Ruchè, di altissima qualità, dedicato ai palati più esigenti. Per la realizzazione di un prodotto eccellente si parte dalla vigna perfetta, Bricco della Gioia, piccolo appezzamento dove terreno, esposizione, microclima, massima cura e selezione in vigna sono la splendida combinazione per produrre un vino unico ed inimitabile. Nel cuore presenta una tonalità di rosso rubino profonda e compatta con un'iniziale sfumatura granata sull'unghia. Dal calice libera un'elegante maturità fruttata di piccole bacche di rovo, more, susine essiccate e ciliegia sottospirito che si intrecciano a ricordi di petali di rosa. Emergono successivamente le note terziarie, conferite dall'affinamento in legno, già perfettamente amalgamate nonostante la relativa gioventù del vino; si riconoscono aromi mentolati, tabacco dolce e spezie fini. L'assaggio conferma la qualità del vino simbolo dell'azienda, l'eleganza e la finezza si armonizzano alla potenza ed alla struttura sprigionando sensazioni gustative calde, morbide e persistenti, in equilibrio tra massa fruttata e tannino finissimo. Questo "gioiello" riposa nella favolosa ed unica cantina storica scavata nel tufo, che appartiene da generazioni alla famiglia, aspettando di essere condiviso per momenti unici.

*Born from the love that binds a grandfather and a grandson, the company's founder and his future heir, Opera Prima is a new interpretation of Ruchè. A wine of the highest quality, dedicated to the most discerning palates. The creation of such a product begins with the perfect vineyard, Bricco della Gioia, a small plot where the soil, exposure, microclimate, care and selection combine to create a unique and inimitable wine. At its heart the wine is a deep and compact ruby red with an initial garnet nuance. Once poured an elegant blend of blackberries, dried plums and sub-glazed cherries emerge, intertwining with floral hints of rose petals. Despite its relative youth, the wine's refinement in wood allows for tertiary notes to appear, from which mentholated aromas, sweet tobacco and fine spices can be recognized. The quality of this flagship wine is confirmed on the palate: its power and structure are balanced by elegance and finesse, while the warm, soft and persistent taste is harmonized by fruit and fine tannin. The company's "jewel", each bottle of Opera Prima is stored in a unique cellar carved out of the ground that has belonged to the family for generations, waiting for a special moment to be shared.*



VIGNA DEL PARROCO  
CANTINA GEMELLI  
ANNO D'ARRIVATA 2006

  
**VIGNA DEL PARROCO**  
*CANTINA GEMELLI*  
*ANNO D'ARRIVATA 2006*  
VIGNA DI CASAGNOLA MONTEBELLUNA  
CONCORSO INTERNAZIONALE VINO 2006



# Vigna del Parroco

I grappoli utilizzati per questo vino provengono dalla prima vigna mai piantata interamente a Ruchè, nonché la vigna più vecchia esistente al momento. Questa vigna fu piantata nel 1964 dal parroco di Castagnole Monferrato, Don Giacomo Cauda, considerato il padre del Ruchè, il primo a crederne le potenzialità e a vinificarlo in purezza. Si tratta dunque dell'unico CRU presente nella denominazione Docg Ruchè di Castagnole Monferrato.

Nel 2016, Luca Ferraris viene scelto per raccogliere il testimone di questo importante vigneto e intraprende così un nuovo progetto: fare della Vigna del Parroco il 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'unghia. Il profilo olfattivo coinvolge subito per personalità e tipicità regalando sentori floreali di rosa e violetta, fruttati di marasca e piccole bacche di bosco su uno sfondo lievemente balsamico.

Al palato conferma di avere stoffa che contraddistingue i “grandi piemontesi”.

*This wine comes from grapes sources from the first vineyard ever planted entirely with Ruchè, as well as the oldest vineyard existing at the moment. This vineyard was planted in 1964 by the parish priest of Castagnole Monferrato, Don Giacomo Cauda, considered the father of Ruchè, the first to believe in its potential for the production of a dry varietal wine.*

*In 2016 Luca Ferraris is chosen to take up the baton of the most important vineyard and thus embarks on a new project: to make Vigna del Parroco as the flagship wine of the company and the flag of Ruchè in the world, telling the inestimable value of this historic and precious vineyard.*

*This wine is appreciated for its precious and bright ruby colour with purple nuances. The nose immediately evokes personality, offering floral scents of rose and violet, fruity morello cherries and small forest berries on a subtle balsamic undertone.*

*On the palate the wine distinguishes itself as a “grande piemontese”.*



FERRARIS

AGRICOLA

VINO DI MONFERRATO



CLÀSIC

RUCHE  
DI CASTAGNOLE MONFERRATE

Denominazione di Origine Controllata



# Clàsic

Prodotto da uve Ruchè, provenienti da vigneti con caratteristiche diverse, si distingue per l'eleganza e la tipicità che lo lega profondamente al territorio. La cura delle viti e le basse rese per ettaro assicurano l'altissima qualità. Nella sua veste rubino luminoso la trama olfattiva si offre elegante e complessa. Aromi profondi e intensi di petali di rosa si intrecciano a sensazioni fruttate di confettura di ciliegie e sottobosco mattutino per chiudere con venature speziate di pepe arcobaleno. Di ottima estrazione la massa gustativa dotata di un'acidità vibrante, in sottofondo emergono freschi toni di rovere perfettamente amalgamati. Perfetto abbinamento con i primi piatti della tradizione piemontese.

*Made with Ruchè grapes sourced from vineyards of diverse characteristics, Clàsic stands out for its elegance and traditional style that ties it to this winemaking area. His high quality is ensured through careful management of the vines and low yields per hectare. The wine's elegance and complexity is apparent through its luminous ruby colour and fascinating olfactory experience. Deep, intense aromas of rose petals intertwine with flavors of cherry jam and forest fruits, followed by spicy notes of rainbow pepper to finish. The wine shows vibrant acidity blending perfectly with gentle tones of oak, making it an ideal accompaniment to traditional Piedmontese first courses.*



FERRARIS

— AGRICOLA —

— VINO —



SANT'EUFEMIA

RUCHÈ  
DI CASTAGNOLE MONFERRATO

*— VINO —*



# Sant' Eufemia

Ottenuto da uve Ruchè è il fratello più piccolo della gamma aziendale. È un vino di pronta beva, ideale per una merenda in compagnia. Il suo colore rosso rubino con sfumature porpora rivela la sua gioventù. Profumi intensi di bocciolo di rosa e ciliegie appena colte accompagnano il sorso. La freschezza ed il leggero tannino conquistano subito la bocca ed invitano a riempire nuovamente il bicchiere.

*Produced from Ruchè grapes, Sant'Eufemia is the baby brother of our selection, and an ideal choice for a casual drink with friends. Ready-to-drink, its youth is revealed through a ruby red color with purple nuances. Intense aromas of rosebud and freshly picked cherries accompany the first sip, while the freshness and light tannin will have you soon refilling your glass.*



FERRARIS

AGRICOLA

PRODOTTO IN ITALIA



LA REGINA

*100% Barbera*

BARBERA D'ASTI

*100% Barbera d'Asti*

FERRARIS

# La Regina

Espressione di viti di Barbera molto vecchie che producono grappoli piccoli e rari ma dall'elevata concentrazione. Rubino profondo e concentrato si offre al naso ampio e intenso con suggestioni di frutta matura, amarena e prugna in confettura, raffinati profumi di rosa e viola essiccate, venature dolci di rovere e accenni tostati e balsamici. In bocca è elegante in ogni suo aspetto con una buona persistenza. È un vino che potrà invecchiare nelle vostre cantine per 10/15 anni. Ottimo con piatti a base di carne e formaggi di media stagionatura.

*An expression of old Barbera vines that yield a high concentration of small and rare clusters. A deep and inky ruby colour, it offers a broad and intense nose with hints of ripe black cherry and plum jam, refined aromas of dried rose and violet, sweet notes of oak, plus hints of toast and balsamic. On the palate the wine is elegant in every respect, and shows remarkable consistency. Regina is a wine that can age in your cellar for 10 to 15 years. An excellent accompaniment to meat dishes and medium-aged cheeses.*





# Del Martìn

Eccellente versione dell'uva Barbera, di tonalità rosso rubino luminoso e consistente. Sprigiona un bouquet intenso, di rara eleganza, dove si intrecciano carnosì profumi di mora e ribes nero su ricordi di rosa appassita. La speziatura del legno non tarda a rivelarsi, offrendo aromi di vaniglia e sentori leggermente balsamici. In bocca conferma le qualità e la personalità olfattiva: è secco, morbido e fresco, ben bilanciato da tannini a grana fine e caratterizzato da una beva molto piacevole. Si sposa molto bene con i primi piatti a base di sughi di carne e conquisterà il pubblico alle vostre grigliate.

*An excellent representation of the Barbera variety with a bright and consistent ruby red color, Del Martìn releases an intense bouquet of rare elegance, where aromas of blackberry and blackcurrant merge with memories of dried roses. The spiciness of the wood reveals itself next, offering aromas of vanilla and slight hints of balsamic. These qualities are confirmed on the palate: dry, soft and fresh, and well-balanced by fine-grained tannins. Easy to drink, the wine goes well with meat-based pasta sauces and will also win over guests at your next barbecue.*



FERRARIS

AGRICOLA

FINE UGHE IN MONFERRATO



SENSAZIONI

MONFERRATO

*Monferrato d'Alghero*

BIANCO



# Sensazioni

In una terra vocata alla produzione di vini rossi, stupisce ed affascina l'unico bianco della nostra produzione, ottima espressione di Viognier in purezza. Si mostra di colore giallo paglierino con sfumature verdoline luminose. Emergono sensazioni di uva spina e buccia di agrumi accompagnate da profumi di fiori di acacia e frutta esotica. Per la struttura e persistenza è consigliato come aperitivo nelle calde sere d'estate e compagno dei più delicati antipasti.

*From an area known for its production of red wines, the sole white in our range is guaranteed to stand out and intrigue. An excellent expression of Viognier in its purest form, the wine is a straw-yellow colour with bright green hues. Sensations of gooseberry and citrus peel emerge on the palate accompanied by aromas of acacia flowers and exotic fruit. Due to its structure and persistence Sensazioni is recommended as an aperitif on warm summer evenings and a companion to lighter appetizers.*



# Dulcis in Fundo

Le uve Malvasia maturano sulle soleggiate colline di sette piccoli paesi del Monferrato. Una piccola produzione, di qualità, dove a Casorzo ha trovato la sua culla. Dal colore rosso rubino tenue e lucente, la lieve spuma che ricopre la coppa invita ad apprezzarne il bouquet aromatico espresso dalle note di rose e fragoline di bosco su ricordi di pesca di vendemmia. In bocca si rivela di misurata dolcezza, molto equilibrato, dal gusto morbido e fresco nel contempo. Perfetto con macedonie e dolci alla frutta.

*Malvasia grapes ripen on the sunny hills of seven small villages in the area of Monferrato, where this small, high-quality production finds its cradle in Casorzo. With a light and shiny ruby red color, the light froth in the glass invites you to appreciate its aromatic bouquet apparent in notes of roses, wild strawberries and memories of harvest peach. The wine shows a measured sweetness on the palate, balanced by a soft and fresh taste. Perfect with fruit-based desserts.*





FERRARIS

AGRICOLA

CANTINE FERRARIS



IL GIAL

MOSCATO D'ASTI

Prodotto e imbottigliato in Cantine Ferraris S.p.A. - Asti - Italia

# Il Gaj

Perla Piemontese. In quale altra parte del mondo enoico esiste un vino dolce così fragrante e versatile, così semplice e così nobile? Versato nella sua tipica coppa, conquista con il suo colore giallo paglierino limpido, brillante e con una spuma cremosa e fugace. Il bouquet è aromatico ed intenso, ricorda la polpa bianca della pesca, il rametto di salvia, la camomilla ed i profumi di fiori in primavera. All'assaggio regala sensazioni delicatamente dolci, mai stucchevoli, ben bilanciate da venature fresche e sapide che perdurano con buona persistenza. Accompagnerà dignitosamente i dolci della vostra tavola, ideale con torte e dolci al cucchiaio.

*Moscato: the pearl of Piedmont, made from the partially fermented must of Moscato grapes. Where else in the world could you find a dessert wine so fragrant and versatile, so simple and yet so noble? In the glass the wine is a clear and bright straw-yellow, while a creamy foam of fleeting bubbles accompanies every pour. The bouquet is aromatic and intense, reminiscent of the white flesh of peach, the sprig of sage, chamomile and the scents of spring flowers in bloom. Its taste is delicately sweet but never cloying, and well-balanced by a persistent freshness. Pair it with your favourite cakes and chocolate desserts.*



FERRARIS

AGRICOLA

ESTABLISHED IN 1847



SOLE

VINO ROSSO  
DA UVE  
STRAMATURE



# Sole

Prodotto con i migliori grappoli di Ruchè raccolti prima della vendemmia da mani esperte e posti delicatamente su appositi graticci. L'appassimento dura diversi mesi. Dopo il lungo affinamento in legno si mostra nella sua veste rosso rubino con sfumature granate. Il quadro olfattivo seduce con profumi intensi ed avvolgenti che richiamano la confettura di ciliegia, uva passa e note floreali di viola, intrecciate ad aromi di mallo di noce, sensazioni di cioccolato su sottofondo balsamico. L'ingresso in bocca è vellutato e caldo, affascinante nelle sensazioni che contrappongono la dolcezza degli zuccheri residui alla levigata tannicità. La lunga scia piacevolmente fruttata con un fondo ammandorlato fa di questo “nettare” un vino da meditazione in accompagnamento a fumo lento.

*Produced with the best bunches of Ruché harvested early by expert hands, the grapes are placed delicately on special racks, beginning a drying process that lasts several months. After a lengthy aging in wood the wine presents itself with a ruby red colour and seductive nose. Intense and enveloping aromas recall cherry jam, raisins and floral notes of violet, which mix with hints of walnut, chocolate and balsamic. Velvety and warm on the palate, the contrast between the sweetness of the residual sugar and the smooth tannins provides a fascinating sensory experience. The long, pleasantly fruity finish with almond undertones makes this “nectar” something of a meditation wine, preferably accompanied by a slow smoke.*



FERRARIS

FRATELLI & WINEPARTNERS

LUNA

GRAPPA  
DI RUCHE

# Luna

Questa grappa è prodotta con distillazione delle nostre vinacce di Ruchè dalla esperta famiglia Beccaris, che da generazioni produce distillati di alta qualità. Ne deriva una grappa ricercata, estremamente particolare, per conoscitori. Al naso si presenta intensa, persistente ed aromatica. In bocca è secca e tuttavia pervasa da aromatiche note floreali, in particolare rosa e viola, e fruttate. La gradazione alcolica è del 42% e si trova esclusivamente nel formato da 70 cl.

*This grappa is made for us with the pomace of our Ruchè grapes by the experienced family Beccaris, who has been making high quality distillates for generation. It is a sophisticated grappa, very special, and connoisseurs will appreciate it. Its aroma is intense, persistent and aromatic. The taste is dry but pervaded by floreal and fruity scents. Alcohol content is 42%. It is only available in 70 cl bottles.*

# FERRARIS<sup>®</sup>

— AGRICOLA —

AZIENDA AGRICOLA LUCA FERRARIS  
S.P. 14 - LOCALITÀ RIVI, 7  
14030 CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) - ITALIA  
TEL. +39 0141 292202  
FAX +39 0141 292935

INFO@LUCAFERRARIS.IT  
WWW.FERRARISAGRICOLA.COM

MUSEO DEL VINO  
VIA AL CASTELLO, 14  
14030 CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) - ITALIA



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UEN. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013

