

**Zona di produzione:**  
Montalbera  
Castagnole Monferrato  
Monferrato - Piemonte.

**Vigneto:**  
vinacce provenienti da vigne  
con più di vent'anni di età.

**Vitigno:**  
Ruchè di Castagnole  
Monferrato.

**Vinificazione:**  
tradizionale in appositi tini  
sottovuoto per non disperdere  
nessun elemento olfattivo e la  
successiva distillazione avviene  
in alambicchi discontinui a  
vapore.

**Affinamento:**  
affinamento in carati di legno  
di rovere.

**Colore:**  
amaranto con leggiadri riflessi  
d'orati.

**Profumo:**  
intenso, persistente,  
leggermente aromatico, con  
sentori tipici di violetta.

**Sapore:**  
caldo al palato, fine e setoso,  
armonico.

**Bottiglia:**  
sabina Quadra - pesante gr.  
600 - cl. 500 - Color bianco

**Tappo:**  
sughero

**Confezione:**  
abete nazionale, chiusura a  
libro marchiata a fuoco.

**Formati disponibili:**  
bottiglia L.0,500

**Dati analitici:**

**Gradazione alcolica:**  
40 gradi.

**Temperatura di servizio:**  
12-14 gradi.



## GRAPPA DI RUCHE'

La grappa di Ruchè Montalbera è ottenuta esclusivamente dalle vinacce di Ruchè aziendali provenienti dalle vigne con più di vent'anni di età. La lavorazione avviene in appositi tini sottovuoto per non disperdere nessun elemento olfattivo e la successiva distillazione avviene in alambicchi discontinui a vapore. Le vinacce vengono delicatamente pressate per permettere un'estrazione importante dei profumi e degli aromi di questo raro e prezioso autoctono.

La distillazione è lenta e sapiente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e successiva condensazione al fine di mantenere immutate le preziose caratteristiche organolettiche delle uve Ruchè. Un lungo riposo in carati di legno di rovere ne ammorbidiscono le caratteristiche di gioventù, donando al distillato finale quell'eleganza e morbidezza che gli è propria.

La produzione è limitatissima così come l'uva di provenienza e le caratteristiche organolettiche la rendono inimitabile nel panorama internazionale dei distillati. Sorseggiarla dopo un pasto è la collocazione storica, ma l'odierna gastronomia ha imparato ad utilizzarla nelle preparazioni di complessi e pluripremiati piatti di alta ristorazione e può essere centellinata in qualsiasi momento della giornata, accompagnata anche a sigari di grande qualità.