

Zona di produzione:
Montalbera
Castagnole Monferrato
Monferrato - Piemonte.

Vigneto:
sistema di allevamento Gujot
basso con 7-8 gemme sul capo
a frutto

Vitigno:
Ruchè di Castagnole
Monferrato 100% lavorato in
purezza vendemmiato in sovra-
maturazione e sapientemente
appassito.

Vinificazione:
appassimento delle uve su
graticci in camera sterilizzata
e costantemente termocondi-
zionata.
Al raggiungimento di un'ottima
disidratazione, sgranatura a
mano con pettine largo e
successiva vinificazione
secondo le antiche tecniche
produttive dei vini rossi passiti.

Affinamento:
maturazione in barrique di
rovere francese selezionato per
almeno 12-14 mesi.
Stemperamento in piccoli
contenitori di acciaio inox e
affinamento in bottiglia
posizionate in senso orizzontale
per minimo 6 mesi. Longevità
superiore ai 10 anni.

Colore:
rosso rubino granato.

Profumo:
intenso, persistente, con lieve
nota floreale, sentori tipici di
confettura, pepe nero e fichi
sovra-maturi.

Sapore:
gran dolcezza palatale, caldo,
setoso e vellutato.

Bottiglia:
bordolese Nobile - vetro colore
Uvag.

Tappo:
sughero 26x45

Formati disponibili:
bottiglia L.0,375

Dati analitici:

Gradazione alcolica:
da 14,00 a 15,50 gradi in base
all'annata.



Laccento
passito

PASSITO DI RUCHÈ

Laccento Passito Montalbera è ottenuto dalla lavorazione di uve Ruchè sanissime raccolte in vigneto "già" in sovra-maturazione. I grappoli vengono sapientemente riposti sui tipici "graticci" all'interno di camere sterilizzate e termocondizionate e l'appassimento dura alcuni mesi.

Durante questo periodo, si effettuano controlli sulla sanità delle uve in lavorazione e solo i grappoli perfettamente integri e appassiti vengono utilizzati nella realizzazione del prodotto. Quando le uve raggiungono, per disidratazione, il grado zuccherino desiderato vengono "sgranate" manualmente con pettine largo per non rovinare gli acini, morbidamente pigiate e diraspate e fermentate secondo le antiche tecniche produttive dei vini passiti.

Un lungo periodo di maturazione in barrique e di affinamento in bottiglia esalta le caratteristiche di questo autoctono e permette di godere appieno della Sua inimitabile e piacevolissima aromaticità associata ad una dolcezza palatale infinita.

Laccento passito, ottenuto dalla lavorazione di uve sapientemente appassite di Ruchè provenienti dal "Bricco Montalbera" collina aziendale maggiormente vocata ai raggi solari. Si esaltano i profumi varietali e si incrementa la "dolcezza palatale".

Di colore rosso rubino granato con sentori tipici di confettura, pepe nero e fichi sovra-maturi.

*Produzione annua:
1.500 bottiglie selezionate.*