

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.

Vinificazione:
tradizionale in rosso, con pre-
macerazione a freddo nei
primissimi giorni di lavorazione
e breve post-macerazione a
caldo al termine della
fermentazione. Durata totale a
contatto con le vinacce 12-14
giorni.

Affinamento:
maturazione in vasche di acciaio
inox e successivamente in
bottiglia posizionata in senso
orizzontale a temperatura
controllata per almeno 10-12
mesi. Longevità 6-8 anni.

Colore:
rosso rubino intenso con leggeri
riflessi violacei in gioventù,
tendenti al granato dopo i primi
anni di bottiglia.

Profumo:
intenso, persistente, leggermente
aromatico, fruttato, con sentori
tipici di frutti di bosco,
confettura, spezie orientali e
pepe nero.

Sapore:
potente e caratteristico al
palato, di grande persistenza
e coinvolgente aromaticità.

Bottiglia:
bordolese serie 15 - pesante-
gr. 750 - limited edition - spalla
larga - conica - colore Verde
Antico.

Tappo:
sughero 26x45.

Formati disponibili:
bottiglia Magnum L.1,50
bottiglia L.0,75.

Dati analitici:

Gradazione alcolica:
da 13,50 a 15,00 gradi in base
all'annata.

Acidità Totale: 4,6-5,5 g/lt.

Zuccheri residui: 3-4 g/lt.

Estratto secco: 31-33 g/lt.



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

denominazione di origine
controllata e garantita

Laccento

SELEZIONE BRICCO
MONTALBERA

Innamorarsi del Ruchè non è
cosa difficile per il colore deli-
cato, i profumi intriganti e quelle
sensazioni di morbidezza ed
eleganza al gusto internazionale.
Esaltare queste caratteristiche
tipiche ed uniche risulta
impegnativo ma possibile.

Da qui è nata la sfida dal nome
LACCENTO. Analizzando con
attenzione e scrupolo la
produzione aziendale e il posi-
zionamento dei migliori vigneti,
lavorando con un'enologia
moderna ed attenta, adottando
le migliori regole in vigna, un
giusto e severo diradamento
delle uve nei primi mesi estivi,
effettuando un'attenta cernita di
uve in leggera sovra-maturazione,
è nato un vino di grande
supplesse ed eleganza. Un vino
importante, suadente e di gran
longevità, ma nel contempo dai
grandi profumi delicati, "l'altra
faccia del Piemonte".

Selezione di Ruchè firmata
Montalbera: LACCENTO.

Proveniente dal Bricco Montalbera,
collina maggiormente vocata ai
raggi solari con un'esposizione
sud ad un'altezza di circa
280 m. s.l.m.
Vendemmia in leggera sovra-
maturazione e cernita delle uve
migliori in vigneto.

Produzione annua:
8.000 bottiglie selezionate, solo
nelle annate più floride.

...quindi il Ruchè di Castagnole
Monferrato Laccento 2010:
vino analiticamente perfetto,
sensorialmente unico, e d'origi-
narietà sublime. La quantità di
fiore e frutto presente nel suo
aroma è quello di alcune fra le
più belle ed intense uve che ai
giorni d'oggi, si maestosamente
raccolte e trasformate. Con un
rispetto e un nitore assoluto tali
da sentir immacolato in questo
vino, il loro vivo, clorofilloso
respiro. Chapeau, un 98/99 è
un vino che non si può mai
dimenticar d'aver incontrato,
goduto e sì mirabilmente
apprezzato.