

**Zona di produzione:**  
Montalbera  
Castagnole Monferrato  
Selezione dei "bricchi"  
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 effettuata in  
tonneaux di rovere francese  
selezionato "grande réserve",  
per circa 10-14 mesi in base  
all'annata. Stemperamento in  
vasche di acciaio inox per circa  
2 mesi e successivamente  
affinamento in bottiglia  
posizionata in senso orizzontale  
a temperatura controllata per  
almeno 6 mesi.  
Longevità superiore ai 10 anni.

**Colore:**  
rosso rubino intenso.

**Profumo:**  
intenso, persistente,  
tendenza ai ricordi aromatici,  
con sentori tipici di frutti di  
bosco, che evolvono in spezie  
orientali e pepe nero.

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

**Bottiglia:**  
Bordelese serie 15 - pesante-  
gr. 750 - limited edition - spalla  
larga - conica - colore Verde  
Antyco.

**Tappo:**  
sughero 26x45.

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

**Dati analitici:**

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

**Acidità Totale:** 4,5-5,2 g/lt.

**Zuccheri residui:** 3,5-4,5 g/lt.

**Estratto secco:** 32-34 g/lt.



## RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

denominazione di origine  
controllata e garantita

*limpronta*  
SELEZIONE DI FAMIGLIA

Il mondo del vino è in piena  
rivoluzione. Una cosa resta: la  
passione di famiglia che sa  
ispirare, il gusto per l'eccellenza  
che accomuna gli estimatori e  
che, da sempre, è la parola  
d'ordine delle produzioni firmate  
Montalbera.

Ruchè LIMPRONTA - Selezione  
di Famiglia. Purezza produttiva  
assoluta e certificata. Di color  
rosso rubino intenso con sentori  
tipici e caratteristici che spa-  
ziano dalla rosa canina alle più  
rare spezie orientali.  
La "dolcezza palatale" lo rende  
virtuoso e suadente con sensa-  
zioni fruibili negli anni.

LIMPRONTA è un sigillo, è la  
sintesi ultima della qualità  
firmata Montalbera. Produzione  
annua: 2.500 bottiglie, solo nelle  
annate più floride.

Vendemmia di uve Ruchè in  
sovr-maturazione presso i  
Bricchi più alti e meglio esposti  
dell'azienda.

Dopo aver tracciato la "patente  
genetica" del Ruchè, dovevano  
dare un valore aggiunto a  
questo autoctono con una  
produzione unica che donasse  
al privilegiato amante del Ruchè  
misteriose ed uniche armonie,  
sempre tipiche, ma esaltate  
dall'infinita cura enologica e  
produttiva.

*Il Ruchè di Castagnole  
Monferrato Limpronta 2009 è  
un grandissimo vino: fittissima  
la levigatezza speziata del suo  
profumo in illibata suadenza  
espressiva ha pochi eguali  
quest'anno.*

*Un vino di eccezionale fruttosità  
mentosa e di silvestre linfaceità  
espressiva. Fantastico, vero  
fuoriclasse olfattivo con la  
dolcezza del suo roseggiante  
frutto di bosco, d'un rovere di  
mentosità e purezza illibata.  
Enologia e viticoltura di purezza  
e fittezza sublime.*