

MONTALBERA®

GRAPPA DI RUCHÈ

AFFINATA IN CARATI

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

vinacce provenienti da vigne con più di 20 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 alambacchi discontinui a vapore.

Affinamento:

affinamento in carati di legno di rovere.

Colore:

amaranto con leggiadri riflessi dorati.

Profumo:

intenso, persistente, leggermente aromatico, con sentori tipici di violetta.

Sapore:

caldo al palato, fine, setoso e armonico.

Bottiglia:

Sabina Quadra - Modello Chanel.

Pesante 600 g - 500 CL.

Vetro color bianco.

Tappo:

sughero.

Confezione:

abete nazionale, chiusura a libro marchiata a fuoco.

Formati disponibili:

bottiglia 0,500 L.

Gradazione alcolica:

40 gradi.

Temperatura di servizio:

12-14 gradi.

