

MONTALBERA®

# LACCENTO® PASSITO

## PASSITO DI RUCHÈ

---

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato, Piemonte.

**Vigneto:**

sistema di allevamento Guyot 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 termo-condizionata. 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 barriques di rovere francese selezionato per almeno 15-18 mesi. Stemperamento in piccoli contenitori di acciaio inox e affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale per minimo 6 mesi. Longevità 7-8 anni.

**Colore:**

rosso rubino tendente al mattonato.

**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 26x49.

**Formati disponibili:**

bottiglia 0,375 L.

**Gradazione alcolica:**

da 14 a 15,50 gradi in base all'annata.

