

MONTALBERA®

LACCENTO®

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

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. Vigne vecchie di oltre 25 anni.

Vendemmia:

parte in sovra-maturazione direttamente in vigneto (circa il 90% della produzione) e parte (circa il 10%) in appassimento direttamente in vigna.

Resa per ettaro:

75 Q.

Vinificazione:

per la parte raccolta in sovra-maturazione: in rosso con premacerazione a freddo nei primissimi giorni di lavorazione e breve post-macerazione a caldo al termine della fermentazione. Durata totale a contatto con le vinacce 14-16 giorni.

Affinamento:

minimo 6/8 mesi in bottiglia posizionata orizzontalmente a temperatura non superiore ai 10 gradi per l'importante residuo zuccherino. Longevità 6-8 anni.

Colore:

rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

Profumo:

intenso, persistente, cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura.

Sapore:

caldo, piacevole di rara setosità.

Bottiglia:

Bordolese serie 15, 750 g Limited edition, spalla larga vetro colore verde antico.

Tappo:

sughero "prima scelta a mano", monopezzo 26 x 49.

Formati disponibili:

bottiglia Matusalem 5 L.
bottiglia Magnum 1,50 L.
bottiglia 0,75 L.
bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:

da 14,00 a 15 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

4,6-5,5 g/L.

Zuccheri residui:

6-7 g/L.

Estratto secco:

32-34 g/L.

