

PRIMA DECADE

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

Selezione

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.

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 14-16 giorni.

Affinamento:

maturazione in barrique nuove di rovere francese della zona dell'allier. Permanenza nei legni dai 12 ai 18 mesi dipendentemente dall'annata con stemperamento in vasche di acciaio per circa 2 mesi e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi prima della messa in commercio. Longevità del prodotto non inferiore ai 10 anni.

Colore:

rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati tendenti al mattonato.

Profumo:

intenso, persistente con sentori di frutta sciroppata e

prugne cotte, vaniglia e miele che si estendono in percezioni speziate ed eteree con l'invecchiamento.

Sapore:

corposo, asciutto, robusto e piacevolmente tannico, di ottimo equilibrio e armonicità. In bocca si percepisce la bacca rossa in ciliegia, la confettura d'albicocca e sul finale un leggero vanigliato in sentore di caffè.

Bottiglia:

Bordolese Old – 1200 gr, colore Verde Etrusco

Tappo:

sughero "prima scelta a mano" monopezzo 26 X 49

Formati disponibili:

bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

da 14 a 15 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

4,8 g/Lt.

Zuccheri residui:

2,5 g/Lt.

Estratto secco:

33 g/Lt.

