Franco Morando®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva



Zona di produzione:
Castagnole Monferrato, Montemagno - San Vittore (Piemonte).

Vigneto:
Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme su capo a frutto. Diradamento nei primi mesi estivi massima resa 60 quintali per ettaro indipendentemente dall'annata.

Vitigno:
100% Ruchè.

Vinificazione:
Tradizionale in rosso con lunga macerazione sulle bucce.

Invecchiamento:
Invecchiamento per 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, austriaco e slavonia, di primo passaggio high toast. Successiva sosta in bottiglia coricata a temperatura controllata per un totale di minimo 24 mesi. Non è prevista la stabilizzazione tartarica.

Colore:
Rosso rubino intenso tendente al granato, con l'invecchiamento al mattonato.

Profumo:
Grande estrattività, suadenza e potenza. Bouquet tipico dei Ruchè, leggermente affievolito per dar vita a sentori di cioccolato, cuoio conciato e sbuffi di mirtillo in cognà.

Sapore:
In bocca si presenta lungo, di trama setosa, in ottimo rapporto d'equilibrio acido tannico. Una poesia liquida.

Bottiglia:
Bordolese Old da 750 grammi. Vetro colore Verde Antico.

Tappo:
Sughero monopezzo prima scelta con controllo visivo e olfattivo a mano.

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 L. Magnum 1,50 L. Jeroboam 3L.

Gradazione alcolica:
Da 13,50 a 15,50 gradi in base all'annata.