

Franco Morando®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva

Anbaugebiet:

Castagnole Monferrato – Montemagno – San Vittore, UNESCO-Weltkulturerbe (Piemont).

Erziehungsort:

Guyot-Erziehung mit 7–8 Knospen an der Fruchtrute. Ausdünnung in den Frühsommermonaten. Der maximale Ertrag beträgt 60 Doppelzentner pro Hektar, unabhängig vom Jahrgang.

Rebsorte:

100% Ruchè.

Kellerei:

Traditionelle Rotweinmethode.

Reifung:

18 Monate Reifung in neuen Barriques und Tonneaux aus französischer, österreichischer und slawonischer Eiche mit starker Röstung. Flaschenreifung in liegender Position bei kontrollierter Temperatur für insgesamt mindestens 24 Monate. Eine Weinsteinstabilisierung ist nicht vorgesehen.

Farbe:

Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot.

Duft:

Hohe Extraktion, Überzeugungskraft und Kraft. Typisches Bouquet der Ruchè-Traube mit leichten Anklängen von Schokolade, gegerbtem Leder und Heidelbeere.

Geschmack:

Lang und anhaltend am Gaumen, mit seidiger Textur und einer hervorragenden Balance zwischen Säure und Tanninen. Ein flüssiges Gedicht.

Flasche:

Alter Bordeaux 750 g. Antikgrünes Glas.

Verschluss:

Erstklassiger, einteiliger Korken mit handgefertigter optischer und olfaktorischer Kontrolle.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,75 l.
Magnum 1,50 l.
Jeroboam 3 l.

Alkoholgehalt:

Von 13,50 bis 15,50 % je nach Jahrgang.

