

## La Tradizione®

### Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

**Produktionsgebiet:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemont).

**Reberziehungssystem:**

Niedrig ausgebildetes Guyot-System mit 8–9 Knospen am Fruchtstock.

**Rebsorte:**

Rüschè.

**Weinbereitung:**

Traditionelle rote Methode.

**Altern:**

Reifung im Edelstahltank.

**Farbe:**

Kräftiges Rot mit leichten violetten Reflexen in der Jugend, tendiert nach der Schöpfung zu Granatrot.

**Nase:**

Intensiv, anhaltend, aromatisch, fruchtbetont mit einem Hauch von Rosenblättern und Veilchen in den ersten Jahren, mit der Zeit entwickeln sich würzige Noten.

**Gaumen:**

Warm am Gaumen, ausgewogen, guter Körper und leicht tanninhaltig.

**Flasche:**

Edler Bordeaux.

**Glas vom Typ Uvåg.**

**Schließung:**

Technischer Kork.

**Verfügbare Größen:**

Flasche 0,375 L.

Flasche 0,75 L.

Magnum 1,5 L.

Matusalem-Flasche 5 L.

**Abv:**

Je nach Jahrgang zwischen 13,00 und 15,00 %.

