

Vegan

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 9-10 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Ruchè.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Durante la vinificazione non vengono usati additivi di origine animale.

Affinamento:

Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

In nessuna fase vengono usati additivi di origine animale.

Colore:

Rosso rubino di media intensità, con leggeri riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi anni di bottiglia.

Profumo:

Intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni, evoluzione su note speziate con il tempo in particolare di pepe bianco ed incenso.

Sapore:

Caldo al palato, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica. Lunghissima persistenza gustativa ed aromatica finale.

Bottiglia:

Bordolese Nobile, 500 g – Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 14,5 gradi in base all'annata.

