Laccento®

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG



Zona di produzione:
Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vigneto:
Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto. Diradamento nei primi mesi estivi.

Vitigno:
Ruché.

Vendemmia:
80% vendemmia in maturazione ottimale, 20% vendemmia in leggera sovramaturazione direttamente in vigna.

Vinificazione:
Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:
Invecchiamento in vasche di acciaio.

Colore:
Rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

Profumo:
Intenso, persistente, cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura.

Sapore:
Caldo, piacevole e di rara setosità.

Bottiglia:
Bordolese serie 15. Limited edition. Spalla larga conica. Vetro colore Verde Antico.

Tappo:
Sughero monopezzo.

Formati disponibili:
Bottiglia 0,375 L. Bottiglia 0,75 L. Magnum 1,50 L. Jeroboam 3 L. Matusalem 5 L.

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