

## Laccento®

### Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

**Produktionsgebiet:**

Castagnole Monferrato (Piemont).

**Reberziehungssystem:**

Niedrig ausgebildetes Guyot-System mit 7-8 Knospen am Fruchtstock. Grüne Ernte in den Sommermonaten.

**Rebsorte:**

Rüsché.

**Trauben Ernte:**

80 % unter perfekten Reifebedingungen geerntet  
20 % überreif direkt im Weinberg geerntet.

**Weinbereitung:**

Traditionelle rote Methode.

**Altern:**

Reifung in Edelstahltanks und anschließend in der horizontal stehenden Flasche bei kontrollierter Temperatur.

**Farbe:**

Intensives Rubinrot mit leichten violetten Reflexen in der Jugend, das nach den ersten Jahren in der Flasche ins Granatrot übergeht.

**Nase:**

Intensiv, anhaltend, leicht aromatisch und fruchtig mit typischen Aromen von Waldbeerenmarmelade.

**Gaumen:**

Am Gaumen warm, angenehm, seltene Seidigkeit.

**Flasche:**

Bordolese Serie 15.  
Limitierte Auflage, beschränkte Auflage.  
Breite Schulter.  
Farbe antikgrün.

**Schließung:**

Einzelstück aus Kork.

**Verfügbare Größen:**

Flasche 0,375 L., Flasche 0,75 L., Magnumflasche 1,50 L., Jeroboam-Flasche 3 L., Matusalem-Flasche 5 L.

**Abv:**

Je nach Jahrgang zwischen 13,50 und 15,50 %.

