

## Il Fondatore®

### Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva

---

**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:**

Ruchè.

**Vinificazione:**

Tradizionale in rosso.

**Invecchiamento:**

Invecchiamento di 24 mesi di cui minimo 12 mesi in botte grande di rovere in base all'annata. Non è prevista la stabilizzazione tartarica.

**Colore:**

Rosso rubino tendente al granato.

**Profumo:**

Intenso, persistente con tendenziali ricordi aromatici e sentori tipici di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero.

**Sapore:**

Potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.

**Bottiglia:**

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

**Tappo:**

Sughero monopezzo.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L. Magnum 1,50 L.

**Gradazione alcolica:**

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

