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 tendeziali ricordi aromatici e sentori tipici di frutti di bosco, che evolgono 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.