

## Il Fondatore®

### Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva

---

**Produktionsgebiet:**

Castagnole Monferrato (Piemont).

**Reberziehungssystem:**

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

**Rebsorte:**

Rüfche.

**Weinbereitung:**

Traditionelle rote Methode.

**Altern:**

Reifung in großen Fässern und Tonneaux aus französischer Eiche für etwa 12 Monate, je nach Jahrgang. Keine Weinsteinstabilisierung.

**Farbe:**

Reibrot mit Tendenz zum Granatrot.

**Nase:**

Intensiv, anhaltend, leicht aromatisch mit Anklängen von Waldbeeren, die sich in orientalische Gewürze und schwarzen Pfeffer verwandeln.

**Gaumen:**

Kraftvoll und charakteristisch für Ruche, lange Ausdauer.

**Flasche:**

Bordeaux-Serie 15.  
Limitierte Auflage, beschränkte Auflage.  
Breite Schulter.  
Farbe antikgrün.

**Schließung:**

Einzelstück aus Kork.

**Verfügbare Größen:**

Flasche 0,75 L.  
Magnumflasche 1,50 L.

**Abv:**

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

