

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:

24 Monate gereift, davon je nach Jahrgang mindestens 12 Monate im großen Eichenfass. Keine Weinstabilisierung.

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 %.

