MONTALBERA®

Prima Decade®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG



Zona di produzione:
Castagnole Monferrato, Montemagno - Piemonte.

Vigneto:
sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:
Ruchè.

Vinificazione:
tradizionale in rosso, con pre-macerazione a freddo nei primissimi giorni di lavorazione e breve post-macerazione a caldo al termine della fermentazione. Durata totale a contatto con le vinacce 14-16 giorni.

Affinamento:
maturazione in barrique nuove di rovere francese della zona dell'allier. Permanenza nei legni dai 12 ai 18 mesi dipendentemente dall'annata con stemperamento in vasche di acciaio per circa 2 mesi e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia. Longevità del prodotto non inferiore ai 10 anni.

Colore:
rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati tendenti al mattonato.

Profumo:
intenso, persistente con sentori di frutta sciroppata e prugne cotte, vaniglia e miele che si estendono in percezioni speziate ed eteree con l'invecchiamento.

Sapore:
corposo, asciutto, robusto e piacevolmente tannico, di ottimo equilibrio e armonicità. In bocca si percepisce la bacca rossa in ciliegia, la confettura d'albicocca e sul finale un leggero vanigliato in sentore di caffè.

Bottiglia:
Bordolese Old – 1200 gr, colore Verde Etrusco

Tappo:
sughero "prima scelta a mano" monopezzo 26 X 49

Formati disponibili:
bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:
da 14 a 15 gradi in base all'annata.

Acidità totale:
4,8 g/Lt.

Zuccheri residui:
2,5 g/Lt.

Estratto secco:
33 g/Lt.

MONTALBERA®