Prima Decade®

Ruchè di Castagnole Monferrato D.o.c.g.



Anbaugebiet:
Castagnole Monferrato, Piemont

Weinberg:
Anbaumethode niedriges Guyot-System mit 7-8 Knospen am fruchttragenden Ast

Rebsorte:
zu 100% rein verarbeitete Ruchè-Traube aus Castagnole Monferrato

Vinifikation:
traditionell rot mit kalter Voreinweichung in den ersten Verarbeitungstagen und kurzer warmer Nacheinweichung am Ende der Gärzeit. Gesamtdauer im Kontakt mit dem Trester 14-16 Tage.

Affination:
Reifung in neuen Barriques aus französischer Eiche aus dem Gebiet des Alliers. Verweildauer in den Holzfässern 12 bis 18 Monate, je nach Jahrgang, mit Ausbau in Edelstahlwannen für circa 2 Monate und anschließender Abfüllung. Veredelung in der Flasche für mindestens 6 Monate, bevor er in den Handel gebracht wird. Lagerfähigkeit des Produktes nicht unter 10 Jahren.

Farbe:
intensives Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen, zu backsteinfarbig tendierend

Duft:
intensiv, anhaltend, mit Düften von eingemachtem Obst und gekochten Pflaumen, Vanille und Honig, die sich mit der Alterung in würzige und ätherische Wahrnehmungen ausweiten

Geschmack:
kräftig, trocken, robust und angenehm tanninhaltig, mit einer optimalen Ausgeglichenheit und Harmonie. Im Mund wird die rote Beere in Kirschgeschmack, die Aprikosenkonfitüre und im Finale ein leichter Vanillegeschmack in Kaffeeduft wahrgenommen.

Flasche:
OLD-Bordeaux, Gewicht 1200 g, Farbe Etrusker-Grün

Verschluss:
Korken “erste Wahl handverlesen” 26 X 49

Erhältliche Formate:
Flasche 0,75 l

Alkoholgehalt:
14 bis 15 Prozent, je nach Jahrgang

Gesamtsäure:
4,8 g/l

Restzucker:
2,5 g/l

Trockenextrakt:
33 g/l