

## Prima Decade®

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

---

**Anbauggebiet:**

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

MONTALBERA®

