Grappa di Ruchè - Selezione Walter Morando

Zona di produzione:
Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vigneto:
Vinacce provenienti dalle nostre vigne.

Vitigno:
Ruchè.

Fermentazione e distillazione:
Fermentazione tradizionale in appositi tini sottovuoto per non disperdere nessun elemento olfattivo e successiva distillazione in alambicchi discontinui a vapore.

Invecchiamento:
Invecchiamento in carati di legno di rovere Francese.

Colore:
Ambrato con leggiadri riflessi dorati.

Profumo:
Intenso, persistente, leggermente aromatico, con sentori tipici di violetta.

Sapore:
Caldo al palato, fine, setoso e armonico.

Bottiglia:
Sabina Quadra – Serigrafata in oro. Modello Chanel.
Vetro color bianco.

Tappo:
Sughero.

Formati disponibili:
Bottiglia 0,50 L.

Gradazione alcolica:
40 gradi.

Temperatura di servizio:
12-14 gradi.

