

## Grappa di Ruchè

**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.

