

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.

