

# MONTALBERA®

## GRAPPA DI RUCHÈ

Affinata in Carati

---

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato (Piemonte).

**Vigneto:**

Vinacce provenienti da 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.

**Affinamento:**

Affinamento in carati di legno di rovere.

**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 - Modello Chanel.

Pesante 600 g - 500 CL.

Vetro color bianco.

**Tappo:**

Sughero.

**Confezione:**

Abete nazionale, chiusura a libro marchiata a fuoco.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,50 L.

**Gradazione alcolica:**

40 gradi.

**Temperatura di servizio:**

12-14 gradi.

