

MONTALBERA®

LA TRADIZIONE®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Ruchè.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Maturazione in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù, tendente al granato con l'affinamento.

Profumo:

Intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni. Evoluzione su note speziate con il tempo.

Sapore:

Caldo al palato, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.

Bottiglia:

Bordolese Nobile.

Pesante 500 g.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero tecnico 26×45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Bottiglia 0,375 L.

Magnum 1,5 L.

Matusalem 5 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 15 gradi in base all'annata.

