

MONTALBERA®

LACCENTO®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto.
Diradamento nei primi mesi estivi.

Vitigno:

Ruchè.

Vendemmia:

80% vendemmia in maturazione ottimale
20% vendemmia in leggera sovraturazione direttamente in vigna.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

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

Colore:

Rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

Profumo:

Intenso, persistente, cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura.

Sapore:

Caldo, piacevole e di rara setosità.

Bottiglia:

Bordolese serie 15. Pesante 750 g.
Limited edition. Spalla larga conica.
Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero "prima scelta a mano".
Monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.
Bottiglia 0,375 L.
Magnum 1,50 L.
Jeroboam 3 L.
Matusalem 5 L.

Gradazione alcolica:

Da 13,50 a 15,50 gradi in base all'annata.

