

# MONTALBERA®

## LIMPRONTA®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

---

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

**Vigneto:**

Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto.

**Vitigno:**

Ruchè.

**Vinificazione:**

Tradizionale in rosso.

**Affinamento:**

Affinamento in tonneaux di rovere francese per circa 10-14 mesi in base all'annata.

Successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

**Colore:**

Rosso rubino tendente al granato.

**Profumo:**

Intenso, persistente con tendenziali ricordi aromatici e sentori tipici di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero.

**Sapore:**

Potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.

**Bottiglia:**

Bordolese serie 15, 750 g Limited edition, spalla larga vetro colore verde antico.

**Tappo:**

Sughero "prima scelta a mano" monopezzo 26x49.

**Formati disponibili:**

Bottiglia magnum 1,50 L.

Bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**

Da 13,50 a 15,00 gradi in base all'annata.

