

# MONTALBERA®

## LIMPRONTA®

### 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 90%, Barbera 10%.

**Vinificazione:**

Tradizionale in rosso.

**Invecchiamento:**

Invecchiamento in tonneau di rovere francese per circa 10-14 mesi in base all'annata.

Successivo invecchiamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Non è prevista la stabilizzazione tartarica.

**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.

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.

Magnum 1,50 L.

**Gradazione alcolica:**

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

