

MONTALBERA®

LIMPRONTA®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Anbaugebiet:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemont)

Weinberg:

Anbaumethode niedriges Guyot-System mit 7-8 Knospen am fruchttragenden Ast.

Rebsorte:

Ruchè

Vinifikation:

Traditionell rot.

Affination:

Reifung in Tonneaux aus französischer Eiche für circa 10-14 Monate, je nach Jahrgang. Anschließend Veredelung in der horizontal positionierten Flasche bei kontrollierter Temperatur.

Farbe:

Rubinrot, zu granatrot tendierend.

Duft:

Intensiv, anhaltend mit tendenziösen aromatischen Erinnerungen und typischen Düften von Waldfrüchten, die sich in orientalischen Gewürzen und schwarzem Pfeffer fortentwickeln.

Geschmack:

Kräftig und charakteristisch am Gaumen, sehr lange anhaltend.

Flasche:

Bordeaux, Serie 15, 750 g, Limited Edition, breite Schulter, Glasfarbe antikes Grün.

Verschluss:

Korken "erste Wahl handverlesen", einteilig 26×49.

Erhältliche Formate:

Flasche Magnum 1,50 l

Flasche 0,75 l

Alkoholgehalt:

13,50 bis 15,00 Prozent, je nach Jahrgang.

