

# MONTALBERA®

## VEGAN®

### Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

**Anbaugebiet:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemont)

**Weinberg:**

Anbaumethode niedriges Guyot-System mit 9-10 Knospen am fruchttragenden Ast.

**Rebsorte:**

Ruchè

**Vinifikation:**

Traditionell rot. Während der Vinifikation werden keine Additive tierischen Ursprungs verwendet.

**Affination:**

Reifung in Edelstahlwannen und anschließend in der horizontal positionierten Flasche bei kontrollierter Temperatur. In keiner Phase werden Additive tierischen Ursprungs verwendet.

**Farbe:**

Rubinrot von mittlerer Intensität, mit leichten veilchenblauen Reflexen in der Jugend, nach den ersten Jahren in der Flasche zu granatrot tendierend.

**Duft:**

Intensiv, anhaltend, aromatisch, fruchtig, mit den typischen Düften der Blütenblätter der Rose und Veilchen in den ersten Reifejahren, Evolution in würzige Noten, und im Laufe der Zeit insbesondere von weißem Pfeffer und Weihrauch.

**Geschmack:**

Warm am Gaumen, harmonisch, mit Körper und Ausgewogenheit sowie einer leichten tanninhaltigen Komponente. Sehr lange andauernder Abgang und aromatisches Finale.

**Flasche:**

Edel-Bordeaux, 500 g - Glasfarbe Uvag (grün)

**Verschluss:**

Korken, einteilig 26×45

**Erhältliche Formate:**

Flasche 0,75 l

**Alkoholgehalt:**

13 bis 14,5 Prozent, je nach Jahrgang. Kontrolle bei der Produktion erfolgt. Zertifiziert durch SGS Italien, STP 005/218.

Servizio di controllo applicato alla produzione. Certificato da SGS Italia. STP 005/218.

