

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.

