

GRAPPA DI RUCHÈ

AFFINATA IN CARATI

Zona di produzione:
Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:
vinacce provenienti da vigne con più di 20 anni di età.

Vitigno:
Ruchè di Castagnole Monferrato.

Vinificazione:
tradizionale in appositi tini sottovuoto per non disperdere nessun elemento olfattivo e la successiva distillazione avviene in alambacchi discontinui a vapore.

Affinamento:
affinamento in carati di legno di rovere.

Colore:
amaranto con leggiadri riflessi dorati.

Profumo:
intenso, persistente, leggermente aromatico, con sentori tipici di violetta.

Sapore:
caldo al palato, fine, setoso e armonico.

Bottiglia:
Sabina Quadra - Modello Chanel.
Pesante 600 g - 500 CL.
Vetro color bianco.

Tappo:
sughero.

Confezione:
abete nazionale, chiusura a libro marchiata a fuoco.

Formati disponibili:
bottiglia 0,500 L.

Gradazione alcolica:
40 gradi.

Temperatura di servizio:
12-14 gradi.

