

LACCENTO® PASSITO

PASSITO DI RUCHÈ

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Ruché di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza vendemmiato in sovra-maturazione e sapientemente appassito.

Vinificazione:

appassimento delle uve su graticci in camera sterilizzata e costantemente termo-condizionata. Al raggiungimento di un'ottima disidratazione, sgranatura a mano con pettine largo e successiva vinificazione secondo le antiche tecniche produttive dei vini rossi passiti.

Affinamento:

maturazione in barriques di rovere francese selezionato per almeno 15-18 mesi. Stemperamento in piccoli contenitori di acciaio inox e affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale per minimo 6 mesi. Longevità 7-8 anni.

Colore:

rosso rubino tendente al mattonato.

Profumo:

intenso, persistente, con lieve nota floreale, sentori tipici di confettura, pepe nero e fichi sovra-maturi.

Sapore:

gran dolcezza palatale, caldo, setoso e vellutato.

Bottiglia:

bordolese nobile - Vetro colore uvag.

Tappo:

sughero 26x49.

Formati disponibili:

bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:

da 14 a 15,50 gradi in base all'annata.

