

VEGAN

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

Zona di produzione:
Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:
sistema di allevamento Guyot basso con 9-10 gemme
sul capo a frutto.

Vitigno:
Ruchè di Castagnole Monferrato 100% lavorato in
purezza.

Vinificazione:
tradizionale in rosso, con permanenza di 8 giorni delle
vinacce a contatto con il mosto. Durante la
vinificazione non vengono usati additivi di origine
animale.

Affinamento:
maturazione in vasche di acciaio inox e
successivamente in bottiglia posizionata in senso
orizzontale per almeno 3-4 mesi. Longevità da 3 a 6
anni. In nessuna fase vengono usati additivi di origine
animale.

Colore:
rosso rubino di media intensità, con leggeri riflessi
violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi
anni di bottiglia.

Profumo:
intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori
tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni,

evoluzione su note speziate con il tempo in
particolare di pepe bianco ed incenso.

Sapore:
caldo al palato, armonico, di corpo ed equilibrio
con leggera componente tannica. Lunghissima
persistenza gustativa ed aromatico finale.

Bottiglia:
Bordolese Nobile, 500 g - Vetro colore uvag.

Tappo:
sughero monopezzo 26×45.

Formati disponibili:
bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:
da 13 a 14 gradi in base all'annata.

Acidità totale:
4,6-5,5 g/L.

Zuccheri residui:
3-4 g/L.

Estratto secco:
28-30 g/L.

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

