

MONTALBERA®

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 aromatica finale.

**Bottiglia:**

Bordolese Nobile, 500 g - Vetro colore uva.

**Tappo:**

sughero monopezzo 26x45.

**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.

