

MONTALBERA®

LACCENTO

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

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Ruchè di Castagnole Monferrato. Vigne vecchie di oltre 25 anni.

Vendemmia:

parte in sovra-maturazione direttamente in vigneto (circa il 95% della produzione) e parte (circa il 5%) anticipata rispetto la maturazione ottimale e riposta su graticci legnosi in camera termo-condizionata e sterilizzata.

Resa per ettaro:

80 q.

Vinificazione:

per la parte raccolta in sovramaturazione: in rosso con premacerazione a freddo nei primissimi giorni di lavorazione e breve post-macerazione a caldo al termine della fermentazione. Durata totale a contatto con le vinacce 12-14 giorni. Per vinificazione tradizionale in rosso.

Affinamento:

minimo 6 mesi in bottiglia posizionata orizzontalmente a temperatura non superiore ai 10 gradi per l'importante presenza zuccherina. Longevità 6-8 anni.

Colore:

rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

Profumo:

intenso, persistente, cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura.

Sapore:

caldo, piacevole di rara setosità.

Bottiglia:

bordolese serie 15, 750 gr. limited edition, spalla larga vetro colore Verde Antyco.

Tappo:

sughero "prima scelta a mano" monopezzo 26 X 49.

Formati disponibili:

bottiglia Matusalem 5 L.
bottiglia Magnum 1,50 L.
bottiglia 0,75 L.
bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:

da 13,50 a 15 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

4,6-5,5 g/Lt.

Zuccheri residui:

5-6 g/Lt.

Estratto secco:

31-33 g/Lt.

