

GRAPPA DI RUCHÈ

Affinata in carati



La Grappa di Ruchè Montalbera è ottenuta esclusivamente dalle vinacce di Ruchè aziendali provenienti dalle vigne con più di vent'anni di età. La lavorazione avviene in appositi tini sottovuoto per non disperdere nessun elemento olfattivo e la successiva distillazione avviene in alambicchi discontinui a vapore.

Le vinacce vengono delicatamente pressate per permettere un'estrazione importante dei profumi e degli aromi di questo raro e prezioso autoctono. La distillazione è lenta e sapiente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e successiva condensazione al fine di mantenere immutate le preziose caratteristiche organolettiche delle uve Ruchè. Un lungo riposo in carati di legno di rovere ne ammorbidiscono le caratteristiche di gioventù, donando al distillato finale quell'eleganza e morbidezza che gli è propria.

La produzione è limitatissima così come l'uva di provenienza e le caratteristiche organolettiche la rendono inimitabile nel panorama internazionale dei distillati.

Sorseggiarla dopo un pasto è la collocazione storica, ma l'odierna gastronomia ha imparato ad utilizzarla nelle preparazioni di complessi e pluripremiati piatti di alta ristorazione e può essere centellinata in qualsiasi momento della giornata, accompagnata anche a sigari e cioccolato di grande qualità.

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 alambicchi 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 0,50 L.

Gradazione alcolica:

40 gradi.

Temperatura di servizio:

12-14 gradi.