

MONTALBERA®

LIMPRONTA®

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 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:

tradizionale in rosso, con pre-macerazione 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.

Affinamento:

maturazione effettuata in tonneau di rovere francese selezionato "grande réserve", per circa 10-14 mesi in base all'annata. Stemperamento in vasche di acciaio inox per circa 2 mesi e successivamente affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata per almeno 6 mesi. Longevità 7-10 anni.

Colore:

rosso rubino tendente al granato.

Profumo:

intenso, persistente con tendenziali ricordi aromatici e sentori tipici di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero.

Sapore:

potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.

Bottiglia:

Bordolese serie 15, 750 g Limited edition, spalla larga vetro colore verde antico.

Tappo:

sughero "prima scelta a mano" monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

bottiglia Magnum 1,50 L.
bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

da 14 a 15 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

4,5-5,2 g/L.

Zuccheri residui:

2,5-3,0 g/L.

Estratto secco:

32-34 g/L.

