

LA TRADIZIONE

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

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Ruchè di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:

tradizionale in rosso, con permanenza di oltre 10-12 giorni delle vinacce a contatto con il mosto.

Affinamento:

maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 3 mesi. Longevità da 3 a 5 anni.

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.

Sapore:

caldo al palato, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.

Bottiglia:

bordolese Nobile, 500 gr., vetro colore UVAG.

Tappo:

sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

bottiglia Matusalem 5 L.

bottiglia 0,75 L.

bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:

da 13 a 14 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

4,6-5,5 g/Lt.

Zuccheri residui:

3-4 g/Lt.

Estratto secco:

28-30 g/Lt.

