ACQUISTATO IL .....

"Laccento" Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2024 2024



Capolavoro assoluto

Selezione Bricco Montalbera indica i vigneti sulla collina Montalbera, la più assolata e in grado di donare i rossi di punta dell'azienda. Primo su tutti il Ruché Laccento, punta di diamante della produzione aziendale, e simbolo della volontà di mettere l'accento sulla qualità.

Severo diradamento delle uve e attenta selezione degli acini più maturi, così nasce il Ruché Laccento. Un rosso elegante, suadente, dagli ammalianti profumi di fiori che saprà rapirti! A cavallo tra il Monferrato e le Langhe, Montalbera è una realtà che da subito ha puntato sul Ruché, e oggi, con ben 82 ettari impiantati solo con questo vitigno (corrispondenti al 60% dell?intera denominazione), ne è uno dei principali rappresentanti.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-est ,sud-ovest,300m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Ruché 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Antipasti, formaggi, primi piatti
Vinificazione	Vendemmia con una leggera surmaturazione delle uve fermentazione alcolica della durata di 15 giorni a 26 gradi. Fermentazione malolattica completa. Affinamento 3 mesi in acciaio 5 mesi in bottiglia prima della vendita
Sensazioni	Elegante, suadente, aromatico con ammalianti profumi di fiori

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821