



ACQUISTATO IL .....

Ruché di Castagnole Monferrato Laccento DOCG 2022 2022

## 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.

|                       |                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Terreno</b>        | Argilloso                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Esposizione</b>    | Sud-est ,sud-ovest,300m s.l.m                                                                                                                                                                                             |
| <b>Allevamento</b>    | Guyot                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Densità imp.</b>   | 4000 ceppi per ettaro                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Tipologia</b>      | Rosso Fermo Secco DOCG                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Provenienza</b>    | Piemonte                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Uve</b>            | Ruché 100%                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Gradazione</b>     | 14,5% vol                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Temp. Servizio</b> | 16°                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 2 anni da oggi                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Abbinamento</b>    | Antipasti, formaggi, primi piatti                                                                                                                                                                                         |
| <b>Vinificazione</b>  | 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 |
| <b>Sensazioni</b>     | 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821