

La Tradizione®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Produktionsgebiet:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemont).

Reberziehungssystem:

Niedrig ausgebildetes Guyot-System mit 8–9 Knospen am Fruchtstock.

Rebsorte:

Rüschè.

Weinbereitung:

Traditionelle rote Methode.

Altern:

Reifung im Edelstahltank.

Farbe:

Kräftiges Rot mit leichten violetten Reflexen in der Jugend, tendiert nach der Schöpfung zu Granatrot.

Nase:

Intensiv, anhaltend, aromatisch, fruchtbetont mit einem Hauch von Rosenblättern und Veilchen in den ersten Jahren, mit der Zeit entwickeln sich würzige Noten.

Gaumen:

Warm am Gaumen, ausgewogen, guter Körper und leicht tanninhaltig.

Flasche:

Edler Bordeaux.

Glas vom Typ Uvag.

Schließung:

Technischer Kork.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,375 L.

Flasche 0,75 L.

Magnum 1,5 L.

Matusalem-Flasche 5 L.

Abv:

Je nach Jahrgang zwischen 13,00 und 15,00 %.

