



RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO

denominazione di origine controllata

L'accento

(selezione Bricco Montalbera)

Innamorarsi del Ruchè non è cosa difficile per il colore delicato, i profumi intriganti e quelle sensazioni di morbidezza ed eleganza al gusto internazionale. Esaltare queste caratteristiche tipiche ed uniche risulta impegnativo ma possibile. Da qui è nata la *sfi da* dal nome LACCENTO®. Analizzando con attenzione e scrupolo la produzione aziendale e il posizionamento dei migliori vigneti, lavorando con un' enologia moderna ed attenta, adottando le migliori regole in vigna, un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un'attenta cernita di uve i leggera sovra-maturazione, è nato un vino di grande *supplesse* ed eleganza. Un vino importante, austero di gran longevità, ma nel contempo dai grandi profumi delicati, "*l'altra faccia del Piemonte*".

Nasce la selezione di Ruchè Montalbera, LACCENTO®, proveniente dal BRICCO MONTALBERA, collina maggiormente vocata ai raggi solari con un'esposizione sud ad un'altezza di circa 280 m. slm. Vendemmia in leggera sovra-maturazione e cernita delle uve migliori in vigneto. Produzione annua: 8.000 bottiglie selezionate, solo nelle annate più floride.

Zona di produzione: Montalbera - Castagnole Monferrato - Bricco Montalbera - Monferrato Piemonte

Vigneto: sistema di allevamento Gujot 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 rigorosamente in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 10-12 mesi. Longevità da 7-9 anni.

Colore: rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi anni di bottiglia.

Profumo: intenso, persistente, leggermente aromatico, fruttato, con sentori tipici di frutti di

bosco, confettura, spezie orientali e pepe nero.

Sapore: potente e caratteristico al palato, di grande persistenza e coinvolgente aromaticità.

Bottiglia: Bordolese serie 15 - pesante-gr. 750 - limited edition - spalla larga - conica - colore Verde Antyco.

Tappo: sughero 24x45

Dati analitici:

Gradazione alcolica complessiva: da 13,50 a 15,00 gradi in base all'annata.

Acidità Totale: 4,6-5,5 g/lt.

Zuccheri residui: 3-4 g/lt

Estratto secco: 31-33 g/lt

RUCHE'
di
CASTAGNOLE MONFERRATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

L'accento