



Laccento Passito Montalbera è ottenuto dalla lavorazione di uve Ruché sanissime raccolte in vigneto *gi* in sovra-maturazione. I grappoli vengono sapientemente riposti sui tipici *graticci* all'interno di camere termo-condizionate e l'appassimento dura alcuni mesi. Durante questo periodo, giornalmente, si effettuano controlli sulla sanità delle uve in lavorazione e solo i grappoli perfettamente integri e appassiti vengono utilizzati nella realizzazione del prodotto. Quando le uve raggiungono, per disidratazione, il grado zuccherino desiderato vengono *sgranate* manualmente per non rovinare gli acini, morbidamente pigiate e diraspate e fermentate secondo le antiche tecniche produttive dei vini passiti. Un lungo periodo di affinamento esalta le caratteristiche di questo autoctono e permette di godere appieno della Sua inimitabile e piacevolissima aromaticità associata ad una dolcezza infinita.

*Laccento passito, ottenuto dalla lavorazione di uve sapientemente appassite di Ruch provenienti dal Bricco Montalbera collina aziendale maggiormente vocata ai raggi solari. Si esaltano i profumi varietali e si incrementa la dolcezza palatale. Di colore rosso rubino granato con sentori tipici di confettura, pepe nero e fichi sovra-maturi.*

*Produzione annua: 1.500 bottiglie selezionate.*

**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:** Ruché di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza in sovra-maturazione/appassito.

**Vinificazione:** Appassimento delle uve su graticci e successivamente vinificazione tradizionale in rosso che avviene verso la metà di dicembre.

**Colore:** rosso rubino granato.

**Profumo:** intenso, persistente, con nota floreale, sentori tipici di confettura, pepe nero e fichi sovra-maturi.

**Sapore:** gran dolcezza palatale, caldo, setoso e vellutato.

**Bottiglia:** Vinaria 37 TF – gr. 500 – colore verde europa.

**Tappo:** sughero 24x45

**Dati analitici:**

**Gradazione alcolica complessiva:** da 14,00 a 15,50 gradi in base all'annata.