



► 1 novembre 2020

Montalbera - Castagnole Monferrato (AT)



Limpronta® Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

2017- Vegan friendly

Ottenuto da Ruchè 90% e Barbera 10%, è uno dei vini di punta della cantina piemontese che ha 82 ettari della tenuta coltivati a Ruchè, pari a circa il 60% del totale. Le vigne si trovano in collina tra Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, su terreni di matrice calcareo-argillosa, con un'età media delle vigne tra i 7 ai 30 anni. Dopo la fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, matura per un periodo di circa 10-14 mesi in tonneau di rovere francese e affina per alcuni mesi di bottiglia. Nel calice è rubino tendente al granato. I sentori passano dai profumi floreali a spezie tra cui il pepe nero, per poi passare ai piccoli frutti di bosco a bacca scura. Il vino in bocca ha tannini fini, un quadro aromatico complesso, armonia ed equilibrio, con un ritorno al palato di morbide spezie orientali.