



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO VEGAN

DOCG



Da generazioni la Famiglia Enrico Riccardo Morando crede e investe nella viticoltura Piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Grazie a questo importante impegno e al continuo ed incessante studio ecco che nasce da un'idea di FRANCO MORANDO la versione Ruchè VEGAN. Per produrre un VINO VEGAN, è vietato l'impiego di qualsiasi tipo di derivato di origine animale come sono ad esempio l'albumina d'uovo, la caseina o i caseinati, l'ovoalbumina e la lisozima da uovo. Montalbera porta alla nascita il proprio RUCHÈ VEGAN direttamente dalla vigna, con metodi innovativi di concimazione privi di sostanze derivanti da origini animali. I "Coadiuvanti Tecnologici" al termine della vinificazione vengono eliminati. Dopo aver svolto la loro azione queste sostanze aggiunte normalmente sedimentano sul fondo del recipiente e vengono quindi rimosse dal vino. Ovviamente, nella produzione di VINI VEGAN, sia nel confezionamento che all'atto dell'etichettamento vengono utilizzate colle di origine naturale.

La certificazione del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG VEGAN è a cura di SGS ITALIA - STP 005/218 e SIAMO I PRIMI A CERTIFICARE "VEGAN" IL VITIGNO RUCHÈ. Anche in questo caso Montalbera si pone come azienda innovatrice - pionieristica e scientificamente attiva anche nel segmento VEGAN.

L'innovazione è tutto. Quando si è in prima linea si riesce a vedere quale sarà la prossima innovazione necessaria. (F.M.)

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

Sistema di allevamento guyot basso con 9-10 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Ruchè di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con permanenza di 8 giorni delle vinacce a contatto con il mosto. Durante la vinificazione non vengono usati additivi di origine animale.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 3-4 mesi. Longevità da 3 a 6 anni. In nessuna fase vengono usati additivi di origine animale.

Colore:

Rosso rubino di media intensità, con leggeri riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi anni di bottiglia.

Profumo:

Intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni, evoluzione su note speziate con il tempo in particolare di pepe bianco ed incenso.

Sapore:

Caldo al palato, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica. Lunghissima persistenza gustativa ed aromatica finale.

Bottiglia:

Bordolese Nobile, 500 g - Vetro colore uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 14 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

4,6-5,5 g/L.

Zuccheri residui:

3-4 g/L.

Estratto secco:

28-30 g/L.

