



*Antica Cascina  
San Rocco*  
**Runcus Aldonis®**

## ACQUI D.O.C.G. SECCO

**Zona di produzione:** Ricaldone(AL) – Alto Monferrato

**Vitigno di produzione:** brachetto 100%

**Sistema di potatura:** guyot

**Densità d' impianto:** 4500 ceppi/ha

**Età dei ceppi:** 15– 20 anni

**Esposizione:** sud/ovest

**Altitudine:** 250-300 m.s.l.

**Suolo:** calcareo argilloso

**Vinificazione:** viene effettuata una macerazione sulle bucce fino a fine fermentazione dopo la quale vengono separate dal vino (svinatura); segue la fermentazione malolattica e successivamente viene lasciato affinare per un breve periodo in acciaio prima dell' imbottigliamento

**Tipologia :** vino rosso fermo

**Colore:** rosso rubino tenue tendete al granato

**Profumo:** intenso e complesso con una nota aromatica tipica del vitigno e sentori di rosa e fragole stramature.

**Sapore:** abbastanza secco con una nota aromatica tipica del vitigno, caldo, morbido, lievente tannico, con una lieve acidità, equilibrato, intenso e persistente, di buon corpo.

**Gradazione alcolica:** 13,5%

**Temperatura di servizio:** 12°-14°C

**Abbinamenti:** consigliato per abbinamenti con piatti gustosi, persistenti e untuosi come salumi focacce e piatti a base di pesce dal gusto non troppo delicato.

**Formato:** bottiglia da 750 ml

**Imballo:** cartone da 6 bottiglie dimensioni in cm H 31 x L 24 x P 16

**Pallet:** 20 cartoni a strato – 100 cartoni per pedana (600 bottiglie) dimensioni in cm H 170 x L 120 x P 80

### CONTIENE SOLFITI

Da conservare al riparo dalla luce e a temperatura ambiente.

