

7.0 è il punto di ritorno e il punto di svolta, tutto in un'unica irresistibile Grappa. Lanciata in occasione dei 170 anni dell'azienda ha mostrato, in soli tre anni, di saper fare breccia nel palato della new generation. Dire "per me una 7.0" significa portare nella propria vita "tutto un altro gusto": quello di una grappa ricercata e naturalmente profumata che "parla" attraverso i numeri. 7 le generazioni dei "Distillatori Mazzetti d'Altavilla", 7 i comuni nei quali maturano le uve di Ruché di Castagnole Monferrato. Zero i chilometri percorsi dalle vinacce di Ruché per raggiungere la Grapperia ed essere distillate in tutta la loro freschezza, Zero l'impatto ambientale degli impianti di produzione grazie all'uso di fonti energetiche rinnovabili. Un packaging moderno, che strizza l'occhio alla tradizione, fa da scenario glamour a un Distillato davvero pregiato e raro: la Grappa di Ruché Invecchiata. Vitigno unico per le sue 'esplosive' note profumate di rosa e viola, il Ruché esprime nell'invecchiamento i sentori di una Grappa ideale per una generazione curiosa ed esigente. Un nuovo life-style... sognando i prati primaverili delle violette in fiore.

VALUTAZIONE

OLFATTIVA

Profumo intenso ed originale, miscela note floreali e speziate, tipica e ricca la nota di viola.

TIPOLOGIA

Barricata

VITIGNO

Ruchè

GRADAZIONE

43 %

PROVENIENZA

Monferrato Astigiano

CARATTERISTICHE

Sapore deciso e complesso, armonico, gradevolmente morbida con una ottima persistenza aromatica.

PREMI

Premio Alambiccio d'Oro – Best Gold

VISUALIZZA ETICHETTA

Le indicazioni riportate sulle etichette dei prodotti potrebbero variare. Vi invitiamo a verificare sempre le informazioni riportate sul prodotto prima del suo consumo o utilizzo.

COD A0661S Categorie Grappe e distillati, Linea puntozero