

7.0 - GRAPPA DI RUCHÉ Barricata, 100%CRU.

“Sette generazioni, zero chilometri. Punto.”
“Seven generations, zero kilometers. Point.”



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 quattro 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.

7.0 is the turning point, the point of change, all in an irresistible grappa. Launched on the 170th anniversary of the company it has been able to, in only three years, breach the palate of the new generation. To say “for me the 7.0” means to bring to your life “a completely different taste”: that of a much sought after grappa with natural aromas and able to speak through numbers. 7 is the number of generations of Distillers of Mazzetti d’Altavilla, 7 is the number of local authorities where the Ruché grape of Castagnole Monferrato is grown. Zero is the number of kilometres the Ruché pomace has to travel to reach the grapperia and be distilled with all its freshness. Zero is the environmental impact of its production thanks to the renewable energy source. Its modern packaging, winks at tradition, it operates as a glamorous background to a fine and rare distillation: an aged Ruché Grappa. It is a unique vine due to its explosive hints of rose and violets, Ruché expresses through its ageing, scents of a grappa ideal for a curious and needy generation. A new lifestyle. Dreaming of spring lawns and flowering violets.



Silver Medal “International Wine and Spirits Competition 2016”
Gold Medal “Alambicco d’Oro 2017”
Gold Medal “Wine Hunter 2018”
Gold Medal “Alambicco d’Oro 2018”
Gold Medal “Asia Import News 2018”
World Best Grappa 2018
Best gold Alambicco d’oro 2019
Gold Medal The Wine Hunter award 2019



Valutazione olfattiva: stupisce per gli ampi sentori floreali di Viola Mammola, tipica delle colline del nord-astigiano, gelsomino, fiori bianchi selvatici intensi (Prugnolo). Caratteristiche: sapore deciso e complesso, armonico, gradevolmente amabile con ottima persistenza aromatica. Intense note floreali e speziate. Tipologia: lungamente invecchiata in barriques, da vitigno Ruché. Abbinamento: Tonda Gentile delle Langhe caramellata, torrone. Olfactory evaluation: surprising because of its many floral notes of Pansies, typical of the north Asti hills, Jasmine and Blackthorn. Characteristics: a decisive and complex taste, harmonious, and pleasantly friendly with a good persistent scent. Flowery and spicy notes. Tipology: long ageing in barriques from Ruché pomace. Accompaniments: caramelized Tonda Gentile hazelnut from Langhe, nougat.



7 toni
d’invecchiamento



Innnnnnnnsaaaaaaa.



100 % cru, dai fiori selvatici
alla viola mammola.



Spazio alla creatività,
basta che sia
caramellata.

7.0 - CODICE A0661S 6X70CLX43°
CT = € 16,936 + € 3,164 = € 20,10 | BT = € 18,336 + € 3,164 = € 21,50

7.0 TUBO - CODICE A0661 - 6X70CLX43°
CT = € 18,436 + € 3,164 = € 21,60 | BT = € 19,936 + € 3,164 = € 23,10

7.0 BABY - CODICE A0661M 12X10CLX43°
CT = € 4,550 + € 0,450 = € 5,00