



RENATO RATTI

Langhe Chardonnay DOC Brigata

| | |
|-------------------|-----------------------------|
| Erzeuger: | Weingut Renato Ratti |
| Herkunft: | Piemont Langhe |
| Rebsorten: | Chardonnay |



| | |
|-----------------------|---|
| Ausbau/Reife: | Die Trauben werden Anfang September von Hand gelesen. Sanfte Pressung. Alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur in in Edelstahl tanks und Barriquefässern. Sechs bis sieben Monate Reifung auf der Hefe in Edelstahl tanks mit wiederholter Batonnage |
| Eigenschaften: | Strohgelb. Intensiver Duft nach exotischen Früchten und Grapefruit, gefolgt von floralen Noten. Im Geschmack würzig und ausgewogen mit einem honigbetonten Abgang. Serviertemperatur: 8 - 10 ° C |
| Ideal zu: | Gemüsegerichten, Fischgerichten, Weich- und Krebstieren. |
| Besonderheit: | Das historische Etikett des „Soldatino“ wurde von Renato Ratti entworfen, zur Erinnerung an die Taten der piemontesischen Regimenter zur Verteidigung der Region in der napoleonischen Zeit (1800). |