



RENATO RATTI

Villa Pattono Barbera d'Asti Superiore DOCG

Erzeuger:	Weingut Renato Ratti
Herkunft:	Piemont Von Villa Pattono bis Costigliole d'Asti
Rebsorten:	Barbera
Boden:	Tonerde mit sandigen Streifen



Ausbau/Reife:	Die Trauben werden ab Ende September gelesen. Entrappen und pressen. Alkoholische Gärung für ca. zwölf Tage bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 27 °C in Edelstahltanks. Im November malolaktische Gärung im Edelstahl. Danach Reifung für ungefähr ein Jahr in gebrauchten Barriques.
Eigenschaften:	Intensives, brillantes Rot. Duft nach reifen Pflaumen mit unterschwellig anklingenden Gewürznoten (Pfeffer) und Lakritze. Voll im Geschmack, strukturiert, angenehm und elegant mit langem Abgang. Serviertemperatur: 16 - 18 °C.
Ideal zu:	Vorspeisen auf Fleischbasis, rotem Fleisch.