



# RENATO RATTI

---

---

## Marcenasco 50th Anniversary Vintage Barolo DOCG

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Renato Ratti</b>
<b>Herkunft:</b>	Piemont Annunziata Abbey (La Morra) "Marcenasco"
<b>Rebsorten:</b>	Nebbiolo
<b>Boden:</b>	Bläulicher Mergel (Tortonisch)



- Ausbau/Reife:** Die Trauben werden Anfang Oktober gelesen. Alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur bei ca. 30 °C in Edelstahltanks. Durchschnittliche Dauer der Mazeration: 15 Tage. Im Oktober malolaktische Gärung. Reifung für ungefähr zwei Jahre in slowenischen Eichenfässern und kleinen französischen Eichenfässern.
- Eigenschaften:** Granatrot.  
Intensiver Duft mit Noten von Lakritz und Tabak. Im Geschmack kräftig, vollmundig, harmonisch und elegant, langer Abgang.  
Serviertemperatur: 18-20 °C.
- Ideal zu:** Rotem Fleisch am Spieß und vom Grill, Wildgerichten, weißen und roten Fleischgerichten der Haute Cuisine und zu gereiftem Käse
- Besonderheiten:** Das Etikett ist eine Hommage an die Geschichte Marcenascos und trägt das Wappen einer lokalen Adelsfamilie: einen schwarzen Falken auf goldenem Grund mit der lateinischen Inschrift: "Probasti me et chognuisti me" (zu deutsch: Du hast mich geprüft, Du kennst mich)