RENATO RATTI

Barolo DOCG
Conca

Erzeuger:	**Weingut Renato Ratti**
Herkunft:	Piemont Conca (La Morra)
Rebsorten:	Nebbiolo
Boden:	Bläulicher Mergel (Tortonisch)

Ausbau/Reife: Die Trauben werden Mitte Oktober gelesen.
Alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur bei ca. 30 °C in Edelstahltanks. Durchschnittliche Dauer der Mazeration: Sieben bis zehn Tage. Im November malolaktische Gärung im Holz. Reifung für zwei Jahre in Barriques und 25 hl-Fässern aus französischer Eiche.

Eigenschaften: Granatrot.
Zarter Duft mit Noten von Lakritz und Minze. Voller Geschmack, warm mit angenehmen Tanninen.
Serviertemperatur: 16-18 °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)

© Vinissimo GmbH, München

VINISSIMO