ALTA LANGA DOCG

RATTI

È il nostro primo spumante metodo classico, proveniente da un piccolo vigneto di Pinot Nero e Chardonnay coltivato in Alta Langa, a quasi 700 metri di altitudine; è uno spumante pas dosè adatto come aperitivo e abbinamenti di piatti delicati. L'etichetta riporta per la prima volta per noi una figura femminile.

Denominazione: Alta Langa DOCG

Varietà: Pinot Nero e Chardonnay

1° Annata: 2020

Vinificazione: Pressatura soffice. Fermentazione alcolica in tank di acciaio a temperatura controllata. Permanenza sui lieviti per alcuni mesi. Tiraggio primavera dopo la vendemmia

Affinamento: Più di 50 mesi sui lieviti

Dosaggio alla sboccatura: zero

Etichetta: La vivandiera accompagnava gli eserciti – in questo caso il riferimento è a quello Piemontese - durante le campagne militari tra il XVIII e il XX secolo per adempiere a quei compiti che i soldati, impegnati nelle battaglie non avevano il tempo di svolgere. Si occupavano quindi del vettovagliamento ma prestavano anche assistenza ai feriti e ai malati. È proprio quest'ultimo compito che fornisce l'idea per la fondazione della Croce Rossa dopo la battaglia di Solferino del 1859.

Note di abbinamento: Colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Perlage fine e persistente; aromi di frutta a polpa bianca, lievemente agrumati con sentori di crosta di pane e leggere sfumature minerali. Vino adatto ad aperitivi, primi e secondi di pesce e carni bianche.

Società Agricola Ratti s.s. di Pietro Ratti
Frazione Annunziata, 7 - 12064 La Morra (CN) Italia - Tel +39.0173.50185 - +39.0173.509373 - info@ratti.com - www.ratti.com