# BARBERA D'ALBA DOC BATTAGLIONE

RATTI

*Scoperta e riscoperta, la Barbera d'Alba DOC Battaglione ha nell'armonia la qualità più autentica.*

*Perfetta accanto a classici della cucina locale. Ricco di corpo e di colore, caldo e robusto, piacevolmente pungente da giovane, è vino adatto a buon invecchiamento. Il terreno caratteristico di La Morra regala una buona acidità unita a una grande eleganza.*

**Denominazione**: BARBERA D' ALBA DOC

**Varietà**: 100% BARBERA

**Prima Annata**: 1969

Vinificazione: L'uva raccolta a mano nel mese di Settembre viene diraspata e pigiata. La fermentazione alcolica si svolge in contenitori di acciaio a temperatura controllata. Il contatto con le bucce dura circa due settimane e la fermentazione malolattica si svolge in acciaio.

**Etichetta**: L'etichetta storica "del soldatino" è stata ideata da Renato Ratti per ricordare le gesta dei reggimenti piemontesi del XVIII secolo.

**Bottiglia**: L'Albeisa – dal nome della città di Alba - è la bottiglia iconica creata da Renato Ratti nel 1973 voluta per identificare l'unicità di un territorio e dei suoi vini.

**Note e Abbinamento**: Colore rosso cardinalizio molto intenso e tonalità brillante. Profumo deciso, con sentori di prugna matura e secca su fondo speziato. Gusto pieno e di lunga persistenza. La tipica acidità e la struttura delicata rendono questo vino elegante e armonico. Vino adatto alla cucina rustica locale, su piatti raffinati di carne e formaggi stagionati.

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