

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.

Invecchiamento: Permanenza di alcuni mesi in barriques e tank di 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