BARBERA D'ASTI DOP BATTAGLIONE

RATTI

La buona persistenza e il gusto pieno ne delineano il carattere. La struttura, che la rende adatta a un medio invecchiamento, la rende unica tra le sue simili.

L'uva proviene in parte dai nostri vigneti di Villa Pattono a Costigliole d'Asti e da altri vigneti delle colline astigiane.

Denominazione: BARBERA D' ASTI DOP

Varietà: 100% BARBERA

Prima Annata: 2009

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 intenso. Profumo di frutta matura su fondo di spezie. Gusto pieno, piacevole ed elegante, di buona persistenza. È un vino ricco e strutturato, adatto anche a un medio invecchiamento. Vino da primi piatti e carni rosse.

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