BARBERA D'ASTI DOP VILLA PATTONO

RATTI

Villa Pattono è il nome dell'antica villa di campagna dei nostri antenati originari di Costigliole d'Asti che già a partire dall'inizio del 1900, amavano produrre il vino "della casa", frutto della Barbera dei vigneti circondanti la villa.

Si è voluta così proseguire questa antica tradizione familiare producendo un vino importante ed elegante, espressione del territorio di origine, il Monferrato e adatto anche a un buon invecchiamento in bottiglia.

La villa è oggi un elegante Relais, con 13 camere e suites, Spa e ristorante.

Denominazione: BARBERA D' ASTI DOP

Varietà: 100% BARBERA

Prima Annata: 1982

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, brillante. Profumo di susina matura su fondo di spezie (pepe) e di liquirizia. Gusto pieno, strutturato, piacevole ed elegante, di buona persistenza. Vino da primi piatti importanti 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