BAROLO DOCG SERRADENARI

RATTI

Nel 2019 una nuova sfida: produrre un Barolo nella parte più alta di La Morra, a quasi 500 metri di altitudine in un anfiteatro meraviglioso con vista sulle Alpi Piemontesi. La M.G.A. si chiama Serradenari, e la nostra Cascina Sorello è di circa 4,5 Ha. Le vigne di un'età compresa tra 20 e 40 anni hanno un'esposizione Sud/Sud-Ovest con terreno tipico di La Morra. L'ottima esposizione al sole e la maggiore altitudine permettono, considerato il cambiamento climatico in corso, di raccogliere l'uva più in ritardo rispetto alle vigne dell'Annunziata. Il vino si presenta più "nervoso" degli altri nostri Barolo, pur mantenendo le caratteristiche e la tipicità di La Morra.
Disponibile dal 2023

Denominazione: BAROLO D.O.C.G.

Varietà: 100% NEBBIOLO

Prima annata: 2019 in vendita dal 2023

Vinificazione: L'uva raccolta a mano nel mese di Ottobre viene diraspata e pigiata. La fermentazione alcolica si svolge in contenitori di acciaio a temperatura controllata. Il contatto con le bucce dura circa tre, quattro settimane e comprende la fermentazione e la successiva macerazione post-fermentativa con tradizionale cappello sommerso. La fermentazione malolattica si svolge in acciaio.

Invecchiamento: Affinamento di circa due anni parte in barriques e parte in botte di rovere da 25hl, seguito da un affinamento in bottiglia di circa un anno.

Etichetta: L'etichetta riporta lo stemma della famiglia nobiliare del luogo con un falco nero su sfondo dorato. L'iscrizione Latina "Probasti me et cogniusti me" significa "Mi hai provato, mi hai conosciuto".

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 granato. Profumo con note di prugna, viola e tabacco. Gusto pieno, con buona tannicità e acidità. Grande vino per piatti importanti, carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina 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