

# GRAPPA DI BAROLO MARCENASCO INVECCHIATA



RATTI

*Prodotta dalle vinacce selezionate delle nostre uve di nebbiolo di Barolo Marcenasco.*

**Distillazione:** Le vinacce vengono distillate dalla "Antica Distilleria Domenico Sibona", con gli alambicchi a bagno maria discontinua, ottenendo in quantità limitata la grappa di barolo a 43°.

**Invecchiamento:** Permanenza di circa un anno in botti grandi da circa 30hl.

**Etichetta:** L'etichetta storica riporta lo stemma della famiglia nobile del luogo con un falco nero su sfondo dorato. L'iscrizione Latina "Probasti me et cognuisti 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:** È un prodotto morbido, rotondo e vellutato. Da offrire a temperatura di 10°/12°.



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