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 quantita' limitata la grappa di barolo a 43°.

Etichetta: L'etichetta storica 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: 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