LANGHE CHARDONNAY DOC BRIGATA

RATTI

Vitigno internazionale che da tempo si è ben adattato nelle Langhe. Le vigne situate in prevalenza nella nostra nuova Cascina Palazzo a Dogliani, conferiscono una buona struttura ed eleganza, così da produrre un bianco che possa anche affinare qualche anno in bottiglia.

Denominazione: LANGHE CHARDONNAY DOC

Varietà: 100% CHARDONNAY

Vinificazione: L'uva raccolta a mano nel mese di Settembre segue una pressatura soffice. La fermentazione alcolica si svolge in parte in contenitori di acciaio a temperatura controllata e in parte in barriques.

Etichetta: L'etichetta storica "del soldatino" è stata ideata da Renato Ratti per ricordare le gesta dei reggimenti piemontesi a difesa della propria regione nel periodo Napoleonico (1800).

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: Giallo paglierino. Al naso offre sentori di frutti esotici e pompelmo, ai quali seguono note floreali delicate. Fresco e sapido al palato, di buon corpo. Cenni di miele nel finale. Particolarmente indicato in abbinamento a piatti a base di pesce, molluschi e crostacei. Offre eleganti armonie con piatti a base di verdure. Lasciato invecchiare in bottiglia stupisce per complessità anche con ricette più speziate.

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