

# LANGHE DOLCETTO DOC COLOMBÈ



## RATTI

*Il Dolcetto rappresenta una presenza fissa sulle tavole di Langa. Un rosso fresco, giustamente tannico, fragrante e piacevolmente amarognolo.*

*Proviene da vigneti delle Langhe di cui in buona parte a Dogliani, coltivati a 500 mt di altitudine, zona di forte tradizione del vitigno Dolcetto.*

**Denominazione:** LANGHE DOLCETTO DOC

**Varietà:** 100% DOLCETTO

**Prima Annata:** 1969

**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 una settimana e la fermentazione malolattica si svolge in acciaio.

**Invecchiamento:** Permanenza di alcuni mesi in tank di acciaio inox

**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 rubino con pieni riflessi violacei. Profumo intenso, con sentori di ciliegia e prugna matura. Equilibrato, fresco, giustamente tannico, fragrante e vinoso dal retrogusto piacevolmente amarognolo. Vino da tutti i giorni per la moderata alcolicità e l'ottima freschezza. Classico vino da tutta mensa, gradisce gli antipasti all'italiana, i primi piatti e i formaggi freschi.



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