REGGIMENTO LANGHE NEBBIOLO DOC

RATTI

Nel 2019 abbiamo acquistato un nuovo vigneto nella parte più alta di La Morra. È una nuova sfida coltivare il Nebbiolo a quasi 500 metri sul livello del mare in una bella esposizione a Sud, di fronte alle Alpi Piemontesi. Una parcella è destinata a produrre questo complesso e longevo Langhe Nebbiolo che abbiamo chiamato "Reggimento".

Denominazione: LANGHE DOC NEBBIOLO

Varietà: 100% Nebbiolo

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.

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: Colore rosso rubino non molto intenso. Profumo fine e persistente con sentori che ricordano la violetta e la rosa. Gusto pieno e speziato.
Vino adatto a carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, fonduta con tartufi, agnolotti, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina italiana anche con salse 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