MARCENASCO
BAROLO DOCG

RATTI

Il nome Marcenasco ha origini antiche. Storicamente, documenti del "Rigestum Communis Albae" lo citano già a partire dal XII secolo.
Il Marcenasco è morbido, equilibrato, elegante ed è il vino che fin dalla sua nascita rappresenta la nostra storia e la nostra identità.

Denominazione: Barolo DOCG

Varietà: 100% Nebbiolo

1° Annata: 1965

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.

Affinamento: Affinamento di circa due anni in botti di rovere da 25hl e 50 hl e successivo affinamento in bottiglia di circa un anno.

Etichetta: L'etichetta creata nel 1965 da Renato Ratti rende omaggio alla storia del Marcenasco, in quanto riporta lo stemma della famiglia nobiliare del luogo con un falco nero su sfondo dorato. L'iscrizione latina "Probasti me et cognusti 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 e abbinamento: Nobile e generoso, gloria del Vecchio Piemonte, vino adatto a lunghissimo invecchiamento, il Barolo è padrone assoluto della mensa. Conquista il palato con forza, armonia e pienezza e lo mantiene a lungo in suo potere. Vino adatto a carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina e formaggi stagionati. Colore rosso granato. Profumo di liquirizia e tabacco. Gusto pieno ed elegante.

Società Agricola Ratti s.s. di Pietro Ratti
Frazione Annunziata, 7 - 12064 La Morra (CN) Italia - Tel +39.0173.50185 - +39.0173.509373 - info@ratti.com - www.ratti.com