

I CEDRI SAUVIGNON



RATTI

Deve il proprio nome ai secolari cedri del Libano presenti nel parco di Villa Pattono che fronteggiano i vigneti.

È stato il primo vino bianco della nostra cantina e proviene da un piccolo vigneto di poco meno di un ettaro di superficie.

È un vino complesso che a seguito di un buon invecchiamento in bottiglia presenta anche interessanti e piacevoli note minerali.

Denominazione: Piemonte Sauvignon DOC

Varietà: 100% Sauvignon Blanc

Vinificazione: L'uva raccolta a mano nel mese di settembre viene diraspata e pressata delicatamente. La fermentazione alcolica si svolge in contenitori di acciaio a temperatura controllata dove il vino rimane per oltre un anno con regolare *batonnage delle fecce fini*. Segue ulteriore affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio.

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.

Bottiglia: L'Albeisa – dal nome della città di Alba - è la bottiglia iconica creata da Renato Ratti nel 1973 voluta per identificare l'unicità del territorio e dei suoi vini.

Note e Abbinamento: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso e delicato di pesca bianca, pompelmo e foglie di pomodoro verde. Sapore pieno e sapido. Vino adatto con antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche. E' un bianco di corpo adatto ad un buon invecchiamento.



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