



RENATO RATTI

Langhe Dolcetto DOC Colombé

Erzeuger:	Weingut Renato Ratti
Herkunft:	Piemont Weinberg Colombé in Mango
Rebsorten:	Dolcetto
Boden:	Braungrauer oder gelber Boden mit grauen Sandsteinen (Elveziano)



Ausbau/Reife:	Die Trauben werden Mitte / Ende September gelesen. Alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 28 °C in Edelstahltanks. Durchschnittliche Dauer der Mazeration: Fünf Tage. Im November malolaktische Gärung. Mehrere Monate Reifung im Edelstahl.
Eigenschaften:	Rubinrot mit vollen violetten Reflexen. Intensiver Duft, mit Noten von Kirsche und reifer Pflaume. Ausgewogen, frisch, perfekte Tannine, duftend und "weinig" mit einem angenehm leicht bitteren Nachgeschmack. Serviertemperatur: 16-18 °C.
Ideal zu:	Italienischen Antipasti, Vorspeisen allgemein, Nudelgerichten, jungen, frischen Käsesorten