



# RENATO RATTI

---

---

## Barbera d'Alba DOC Battaglione

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Renato Ratti</b>
<b>Herkunft:</b>	Piemont Torriglione-Weinberge in La Morra
<b>Rebsorten:</b>	Barbera
<b>Boden:</b>	Bläulicher Mergel (Tortonisch)



<b>Ausbau/Reife:</b>	Die Trauben werden Ende September bis Anfang Oktober gelesen. Alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur bei 28 - 30 °C in Edelstahltanks. Durchschnittliche Dauer der Mazeration: Sieben bis zehn Tage. Mehrere Monate Reifung.
<b>Eigenschaften:</b>	Intensives, brillantes Kardinalrot. Intensiver Duft, mit Noten von reifen und getrockneten Pflaumen mit würzigen Aromen. Typische Säure mit zarter Struktur, dadurch elegant und harmonisch mit vollem Geschmack. Langer Abgang Serviertemperatur: 16-18 °C.
<b>Ideal zu:</b>	Rustikaler Küche, wie Suppen, ebenfalls zu Fleischgerichten und gereiftem Käse.