



RENATO RATTI

Langhe Nebbiolo DOC Ochetti

Erzeuger:	Weingut Renato Ratti
Herkunft:	Piemont Ochetti-Weinberge in Monteu Roero und weitere Weinberge in La Morra
Rebsorten:	Nebbiolo
Boden:	Sandboden (Astiano)



Ausbau/Reife:	Die Trauben werden Ende September bis Mitte Oktober gelesen. Alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur bei ca. 30 °C in Edelstahltanks. Durchschnittliche Dauer der Mazeration: Sieben bis zehn Tage. Reifung für ungefähr ein Jahr in französischen Eichenholzfässern.
Eigenschaften:	Helles Rubinrot. Feiner, zarter, anhaltender Duft mit Noten von Waldbeeren und Himbeeren. Im Geschmack angenehm samtig, leicht und voll zugleich. Der überwiegend sandige Boden verleiht ihm eine große Eleganz und einen würzigen Duft. Serviertemperatur: 16-18 °C.
Ideal zu:	Rotes Fleisch am Spieß und vom Grill, Wildgerichte, Fondue mit Trüffeln, weißen und roten Fleischgerichte der Haute Cuisine mit würzigen Saucen.