



RENATO RATTI

Villa Pattono Barbera d'Asti DOCG

Erzeuger:	Weingut Renato Ratti
Herkunft:	Piemont Von Villa Pattono bis Costigliole d'Asti
Rebsorten:	Barbera
Boden:	Tonerde mit sandigen Streifen



Ausbau/Reife: Die Trauben werden Ende September bis Mitte Oktober gelesen. Entrappen und pressen. Alkoholische Gärung für ca. zwölf Tage bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 27 °C in Edelstahltanks. Im November malolaktische Gärung im Edelstahl. danach Reifung für ungefähr ein Jahr in gebrauchten Barriques.

Eigenschaften: Intensives, brillantes Rot.
Duft nach reifen Pflaumen mit unterschwellig anklingenden Gewürznoten (Pfeffer) und Lakritze. Voll im Geschmack, strukturiert, angenehm und elegant mit langem Abgang.
Serviertemperatur: 16-18 °C.

Ideal zu: Vorspeisen auf Fleischbasis, rotem Fleisch.