



RENATO RATTI

Barolo DOCG Conca

Erzeuger:	Weingut Renato Ratti
Herkunft:	Piemont Conca (La Morra)
Rebsorten:	Nebbiolo
Boden:	Bläulicher Mergel (Tortonisch)



- Ausbau/Reife:** Die Trauben werden Mitte Oktober gelesen. Alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur bei ca. 30 °C in Edelstahltanks. Durchschnittliche Dauer der Mazeration: Zehn Tage. Im November malolaktische Gärung. Reifung im ersten Jahr in Barriques aus französischer Eiche, im zweiten Jahr in slowenischen 25 hl-Eichenfässern.
- Eigenschaften:** Granatrot.
Zarter Duft mit Noten von Süßholz, Minze und libanesischer Zedernkiefer. Voller Geschmack, warm und angenehme Tannine.
Serviertemperatur: 16-18 °C.
- Ideal zu:** Rotem Fleisch am Spieß und vom Grill, Wildgerichten, weißen und roten Fleischgerichten der Haute Cuisine und zu gereiftem Käse
- Besonderheiten:** Das Etikett ist eine Hommage an die Geschichte Marcenascos und trägt das Wappen einer lokalen Adelsfamilie: einen schwarzen Falken auf goldenem Grund mit der lateinischen Inschrift: "Probasti me et chognuisti me" (zu deutsch: Du hast mich geprüft, Du kennst mich)