



RENATO RATTI

Barolo DOCG Rocche dell'Annunziata

Erzeuger:	Weingut Renato Ratti
Herkunft:	Piemont Einzellage Rocche dell'Annunziata (La Morra)
Rebsorten:	Nebbiolo
Boden:	Bläulicher Mergel (Tortonisch) mit weißen Sandstreifen



Ausbau/Reife:	Die Trauben werden Mitte Oktober gelesen. Alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur bei ca. 30 °C in Edelstahltanks. Durchschnittliche Dauer der Mazeration: Sieben Tage. Im November malolaktische Gärung im Holz. Reifung im ersten Jahr in Barriques aus französischer Eiche, im zweiten Jahr in slowenischen 25 hl-Eichenfässern.
Eigenschaften:	Intensives Granatrot. Ein Wein von großer Klasse, Eleganz und Struktur, In der Nase aromatisch mit Anklängen an Lakritz, Rose und Veilchen. Am Gaumen voll und warm mit langem Abgang. Serviertemperatur: 16-18 °C.
Ideal zu:	Rotes Fleisch am Spieß und vom Grill, Wildgerichte, weiße und rote Fleischgerichte der Haute Cuisine und zu gereiftem Käse
Besonderheiten:	Das Etikett ist eine Hommage an die Geschichte Marcenascos/Annunzias und trägt das Wappen einer lokalen Adelsfamilie: eines schwarzen Falken auf goldenem Grund mit der lateinischen Inschrift: "Probasti me et chognuisti me" (zu deutsch: Du hast mich geprüft, Du kennst mich)