



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: Zehn 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 mit purpurnen Reflexen. Ein Wein von großer Klasse, Eleganz und Struktur, In der Nase aromatisch mit reifen roten Früchten, Amarenakirschen, Leder, etwas Tabak und Kaffee. Am Gaumen strukturiert, saftig, mit viel Frucht, eingelegten roten Früchten, dazu etwas Leder, Trüffel und Vanille. Am Gaumen mit vollen, reifen Tanninen, gute Säure mit viel Frucht, ansprechend 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: einen schwarzen Falken auf goldenem Grund mit der lateinischen Inschrift: "Probasti me et chognuisti me" (zu deutsch: Du hast mich geprüft, Du kennst mich)