



RENATO RATTI

Serradenari Barolo DOCG

Erzeuger:	Weingut Renato Ratti
Herkunft:	Piemont Cascina Sorello Serradenari
Rebsorten:	Nebbiolo



Ausbau/Reife:	Die Trauben werden im Oktober handgelesen. Alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur in Edelstahltanks. Für drei bis vier Wochen Kontakt mit den Schalen. Anschließende Mazeration mit dem traditionellen Tauchdeckelsystem. Die malolaktische Gärung erfolgt in Edelstahltanks. Reifung für ungefähr zwei Jahre, teils in Barriques und teils in 25hl-Eichenholzfässern. Danach ca. ein Jahr Flaschenreifung.
Eigenschaften:	Granatrot. Intensiver Duft mit Noten von Pflaumen, Veilchen und Tabak. Im Geschmack kräftig mit guten Tanninen und schönem Säuregehalt, vollmundig, harmonisch und elegant, langer Abgang. Serviertemperatur: 18-20 °C.
Ideal zu:	Rotem Fleisch am Spieß und vom Grill, Wildgerichten, weißen und roten Fleischgerichten der Haute Cuisine und zu gereiftem Käse
Besonderheiten:	Das historische Etikett trägt das Wappen der hiesigen Adelsfamilie, mit einem schwarzen Falken vor vergoldetem Hintergrund. Die lateinische Inschrift „Probasti me et cognovisti me“ bedeutet „Du hast mich geprüft, du hast mich gekannt.“