



RENATO RATTI

Barbera d'Asti DOCG Battaglione

Erzeuger:	Weingut Renato Ratti
Herkunft:	Piemont
Rebsorten:	Barbera
Boden:	Rote Tonerde mit gelben Sandstreifen



Ausbau/Reife:	Die Trauben werden Ende September gelesen. Alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur bei ca. 30 °C in Edelstahltanks. Durchschnittliche Dauer der Mazeration: Sieben bis zehn Tage. Reifung für ungefähr ein Jahr.
Eigenschaften:	Intensives Rubinrot. Aromen von reifen Früchten mit unterschwelligem Gewürznoten. Ein reichhaltiger und strukturierter Wein. Voller, angenehmer und eleganter Geschmack mit langem Abgang. Serviertemperatur: 16-18 °C.
Ideal zu:	Nudelgerichten und rotem Fleisch.