



# RENATO RATTI

---

---

## Barbera d'Asti DOCG Battaglione

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Renato Ratti</b>
<b>Herkunft:</b>	Piemont
<b>Rebsorten:</b>	Barbera
<b>Boden:</b>	Rote Tonerde mit gelben Sandstreifen



<b>Ausbau/Reife:</b>	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.
<b>Eigenschaften:</b>	Intensives Rubinrot. Aromen von reifen Früchten mit unterschwelligem Gewürzenoten. Ein reichhaltiger und strukturierter Wein. Voller, angenehmer und eleganter Geschmack mit langem Abgang. Serviertemperatur: 16-18 °C.
<b>Ideal zu:</b>	Nudelgerichten und rotem Fleisch. Ebenfalls zu fast allen anderen Gerichten.