



RENATO RATTI

Barbera d'Alba DOC Battaglione

Erzeuger:	Weingut Renato Ratti
Herkunft:	Piemont Torriglione-Weinberge in La Morra
Rebsorten:	Barbera
Boden:	Bläulicher Mergel (Tortonisch)



Ausbau/Reife:	Die Trauben werden Ende September bis Anfang Oktober gelesen. Alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur bei 28 - 30 °C in Edelstahltanks. Durchschnittliche Dauer der Mazeration: Sieben bis zehn Tage. Mehrere Monate Reifung.
Eigenschaften:	Intensives, brillantes Kardinalrot. Intensiver Duft, mit Noten von reifen und getrockneten Pflaumen mit würzigen Aromen. Typische Säure mit zarter Struktur, dadurch elegant und harmonisch mit vollem Geschmack. Langer Abgang Serviertemperatur: 16-18 °C.
Ideal zu:	Rustikaler Küche, wie Suppen, ebenfalls zu Fleischgerichten und gereiftem Käse.