

LANGHE NEBBIOLO DOC OCHETTI



RATTI

Classe e spontanea vivacità sono le caratteristiche che distinguono il Nebbiolo Ochetti. Vino antico proveniente da vigneti della zona del Roero (colline sabbiose situate alla sinistra del fiume Tanaro) e già noto per le cantine di Casa Savoia a partire dal 1600, e in parte da alcune nostre vigne nelle colline delle Langhe

Lo stile rimane sempre fedele alle origini: eleganza, aromi di piccoli frutti rossi, tannini morbidi, grande espressione del Nebbiolo nella splendida versione di bevibilità e armonia.

Denominazione: LANGHE DOC NEBBIOLO

Varietà: 100% NEBBIOLO

Vinificazione: L'uva raccolta a mano nel mese di Ottobre viene diraspata e pigiata. La fermentazione alcolica si svolge in contenitori di acciaio a temperatura controllata. Il contatto con le bucce dura circa dieci giorni e la fermentazione malolattica si svolge in acciaio.

Etichetta: L'etichetta storica "del soldatino" è stata ideata da Renato Ratti per ricordare le gesta dei reggimenti piemontesi del XVIII secolo.

Bottiglia: L'Albeisa – dal nome della città di Alba - è la bottiglia iconica creata da Renato Ratti nel 1973 voluta per identificare l'unicità di un territorio e dei suoi vini.

Note e Abbinamento: Colore rosso rubino non molto intenso. Profumo fine, delicato e persistente con sentori che ricordano la fragolina di bosco e il lampone. Gusto gradevolmente amarognolo, vellutato, leggero e pieno allo stesso tempo. Vino adatto a carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, fonduta con tartufi, agnolotti, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse speziate.



Società Agricola Ratti s.s. di Pietro Ratti

Frazione Annunziata, 7 - 12064 La Morra (CN) Italia - Tel +39.0173.50185 - Fax +39.0173.509373 - info@ratti.com - www.ratti.com