

LANGHE DOLCETTO DOC COLOMBÈ



RATTI

Il Dolcetto rappresenta una presenza fissa sulle tavole di Langa. Un rosso fresco, giustamente tannico, fragrante e piacevolmente amarognolo.

Proviene da vigneti delle Langhe di cui in buona parte a Dogliani, coltivati a 500 mt di altitudine, zona di forte tradizione del vitigno Dolcetto.

Denominazione: LANGHE DOLCETTO DOC

Varietà: 100% DOLCETTO

Prima Annata: 1969

Vinificazione: L'uva raccolta a mano nel mese di Settembre viene diraspata e pigiata. La fermentazione alcolica si svolge in contenitori di acciaio a temperatura controllata. Il contatto con le bucce dura circa una settimana 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 con pieni riflessi violacei. Profumo intenso, con sentori di ciliegia e prugna matura. Equilibrato, fresco, giustamente tannico, fragrante e vinoso dal retrogusto piacevolmente amarognolo. Vino da tutti i giorni per la moderata alcolicità e l'ottima freschezza. Classico vino da tutta mensa, gradisce gli antipasti all'italiana, i primi piatti e i formaggi freschi.



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