



ACQUISTATO IL

"Battaglione" Barbera D'Alba DOC 2022

2022

Tipica acidità e la struttura delicata



Prima Annata: 1969. La Barbera d'Alba DOC Battaglione di Renato Ratti ha nell'armonia la qualità più autentica. Piacevolmente pungente da giovane, è vino adatto a buon invecchiamento. Merito della sua origine, sulle colline di La Morra, dove i terreni sono in grado di donare alle uve una buona acidità unita a una grande eleganza. 100% Barbera, in questo caso le uve vengono raccolte a mano nel mese di settembre. In cantina vengono diraspate e pigiate e avviate alla fermentazione alcolica, in vasche di acciaio a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, e dopo un periodo di riposo, sempre in acciaio, il vino viene imbottigliato nella classica "Albeisa", dal nome della città di Alba, bottiglia iconica creata proprio da Renato Ratti nel 1973. Anche in questo caso, poi, l'etichetta riporta un soldatino, per ricordare le gesta dei reggimenti piemontesi del XVIII secolo. Nel calice si presenta di un bel colore rosso molto intenso e brillante. Al naso stupisce per i profumi decisi, con sentori di prugna matura e secca e di spezie. In bocca, invece, rivela un gusto pieno, piacevolmente fresco, e di lunga persistenza. La tipica acidità e la struttura delicata di questo vino lo rendono elegante e armonico. Perfetto con i piatti della cucina rustica piemontese, con piatti a base di carne e formaggi stagionati.

"Il nome di Renato Ratti è indissolubilmente legato all'evoluzione e all'affermazione del Barolo moderno. Sua l'idea di introdurre il concetto di Cru nelle Langhe". Con queste parole si viene accolti sul sito della bella azienda di La Morra, una delle più conosciute e amate delle Langhe. L'azienda nasce nel 1965, quando Renato acquista la prima vigna per la produzione di Barolo. E' una piccola vigna della storica zona di Marcnasco, sotto l'Abbazia dell'Annunziata a La Morra. Nel 1969 Entra in azienda il nipote Massimo Martinelli, anch'egli enologo, con cui viene messa a punto la tecnica di vinificazione, maturazione ed affinamento del Barolo Marcnasco, per ottenere eleganza, finezza e longevità. Quello sviluppato da Ratti è un metodo completamente innovativo per la zona. E proprio grazie al suo impegno, Renato Ratti diventa un importante punto di riferimento per il vino delle Langhe, portandolo fino alla nomina di presidente del Consorzio del Barolo e successivamente direttore del Consorzio dell'Asti. Oggi i vigneti di Cantina Ratti si estendono per circa 50 ettari, suddivisi in 6 poderi situati a La Morra, Mango e Costigliole d'Asti e Dogliani. La distanza tra i diversi appezzamenti determina la presenza di vitigni, microclimi e terreni tra loro anche molto diversi. Non a caso la cantina produce, nel moderno impianto di La Morra, tutti i classici vini di Langa.

La Vigna	
Terreno	Calcarei con una buona percentuale di argilla.
Esposizione	Sud/sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Vino Rosso DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	100% barbera
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Diraspa-pigiatura. Fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 28-30°C in tanks dim acciaio inox. Durata media macerazione 7-10 gg. Affinamento di alcuni mesi.
Sensazioni	Colore rosso cardinalizio molto intenso e tonalità brillante. Profumo deciso, con sentori di prugna matura e secca su fondo speziato. Gusto pieno e di lunga persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821