

MASSIMO  
R A T T A L I N O

BARBERA  
D'ALBA  
DOC  
SUPERIORE

**FIVE**

**VIGNETO** situato a Diano  
d'Alba

**VITIGNO** Barbera 100%

**TERRENO** calcareo argilloso

**ESPOSIZIONE** ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** guyot

**PRODUZIONE** 90 q.li/ha

**VINIFICAZIONE** in vasche di acciaio, con 12 giorni di macerazione sulle bucce e frequenti rimontaggi. Anche la malolattica ha luogo in acciaio.

**INVECCHIAMENTO** 12 mesi in botte grande in rovere di Slavonia da 20 hl, seguiti da 6 mesi di riposo in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** vino dal colore rosso rubino brillante con tendenza al granato dopo l'invecchiamento. Profumo vinoso, con sentori di frutta rossa, ciliegia sotto spirito, spezie dolci e tabacco. Gusto pieno ed armonico. Ha una notevole persistenza gustativa, incentivata dalla fresca acidità.

