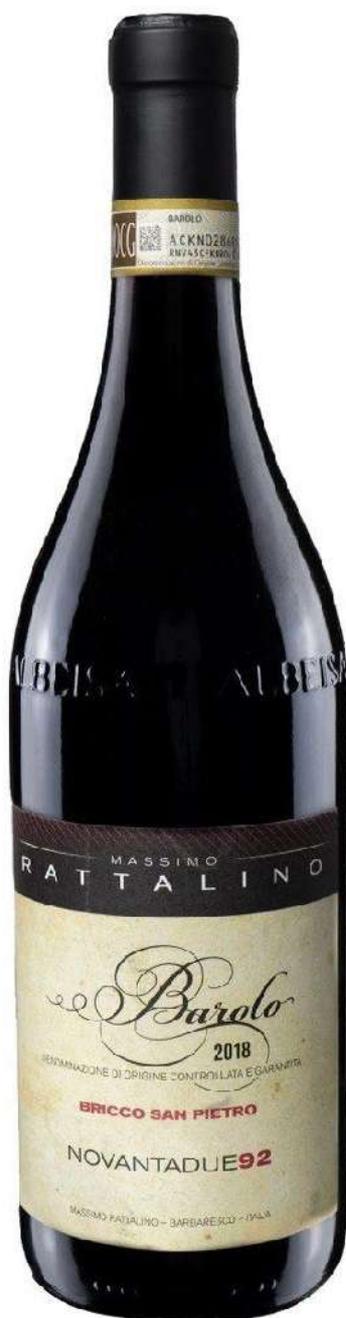


MASSIMO  
R A T T A L I N O

## NOVANTADUE<sup>92</sup>



### BAROLO DOCG BRICCO SAN PIETRO

---

**VIGNETO** di circa 30 anni, situati nel comune di Monforte d'Alba, ad un'altezza di 360m s.l.m

---

**TERRENO** calcareo - argilloso

---

**ESPOSIZIONE** sud ovest

---

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** guyot classico

---

**PRODUZIONE** 65 q.li/ha

---

**VINIFICAZIONE** in vasche d'acciaio col sistema a cappello emerso e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni e fermentazione con temperatura controllata intorno ai 28°, seguita dalla fermentazione malolattica e svinatura

---

**INVECCHIAMENTO** dai 32 ai 36 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 20hl a secondo dell'annata, poi un minimo di 6 mesi in bottiglia

---

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** vino asciutto e di grande struttura, che si presenta con un colore rubino intenso con riflessi granati. Al naso sentori di frutta rossa matura e pepe nero, con marcate note di sottobosco. In bocca è pieno, caldo e persistente, con tannini presenti ma ben bilanciati.