

MASSIMO
R A T T A L I N O

VENTISETTE²⁷



NEBBIOLO D'ALBA DOC

VIGNETI di 25 anni, situati nel Comune di Diano d'Alba, tra i 250 e i 300 m s.l.m.

TERRENO argilloso-calcareo con buon contenuto in sabbia

ESPOSIZIONE sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE 90 q.li/ha

VINIFICAZIONE condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e con la macerazione delle vinacce dai 10 ai 12 giorni. La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 25-27 °C. La malolattica avviene a fine fermentazione e a svinatura ultimata

INVECCHIAMENTO 19 mesi di cui 12 in botte grande di rovere di Slavonia, 5 in vasca di acciaio e 2 di permanenza in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE vino austero, asciutto ed elegante. Il colore appare rubino carico con riflessi granati. Spiccano al naso sentori di viola, rosa canina, erbe aromatiche e spezie dolci. In bocca è asciutto, corposo e con un finale molto persistente