

MASSIMO
R A T T A L I N O

TRENTACINQUE³⁵



BAROLO DOCG BUSSIA

VIGNETI di 30 anni situati in zona Monforte, ad un'altezza di 300 m s.l.m.

TERRENO argilloso con venature di sabbia fine

ESPOSIZIONE sud, sud-est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE 70 q.li/ha

VINIFICAZIONE in vasche d'acciaio col sistema a cappello emerso e macerazione sulle bucce per più di 20 giorni. La temperatura di fermentazione è tenuta all'inizio ad un massimo di 30 °C e successivamente ridotta a 25 °C. Circa il 20% dei grappoli sono appassiti prima della fermentazione. La malolattica avviene successivamente, ma prima della svinatura

INVECCHIAMENTO dai 3 ai 4 anni in botti di Rovere di Slavonia da 30 ettolitri a seconda dell'annata, poi 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE vino morbido e molto elegante, con un'intenso e tetro colore rosso rubino. Al naso sentori di frutta rossa matura, mirtillo e more con un leggero finale di ciliegia Maraschino. Imponente e caldo in bocca con un avvolgente elemento alcolico