

MASSIMO  
R A T T A L I N O

## TRENTACINQUE<sup>35</sup>



### 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