

MASSIMO
R A T T A L I N O

TRENTASETTE³⁷



BAROLO DOCG

VIGNETO di 40 anni, situato a Monforte, a 340 m s.l.m.

TERRENO ricco di argilla e sedimenti calcarei

ESPOSIZIONE sud, sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE macerazione delle bucce in vasche di inox. Il mosto rimane a contatto delle bucce per 20 giorni durante i quali avviene la fermentazione alcolica. Dopo 3/5 mesi in acciaio e dopo aver svolto la fermentazione malolattica viene travasato più volte

INVECCHIAMENTO 48 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25 hl e almeno 16 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE colore rosso rubino brillante con lievi note aranciate; olfatto ricco, complesso, note floreali esaltate da un legno tendenzialmente nuovo. Gusto ricco, dolce, spesso, tannico, ruvido e potente