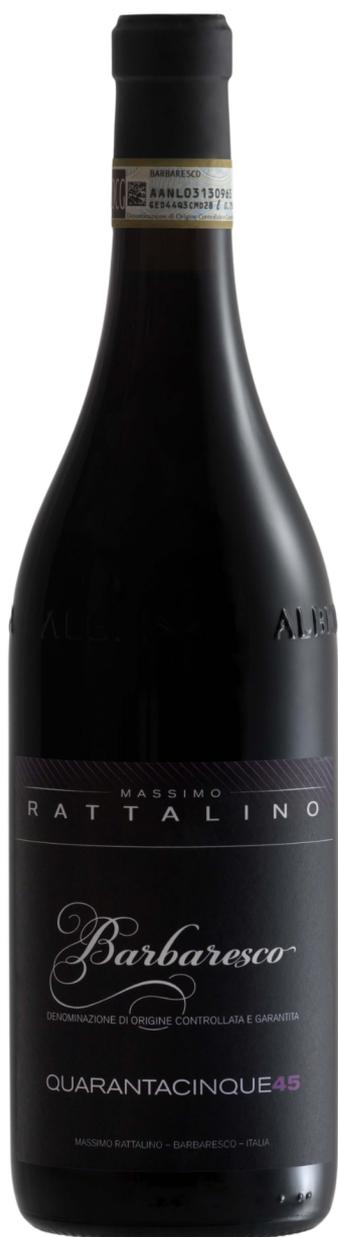


MASSIMO
R A T T A L I N O

QUARANTACINQUE⁴⁵



BARBARESCO DOCG RISERVA

VIGNETO situato in Barbaresco, impiantato nel 1970 con una densità di impianto di 3.000 ceppi per ettaro, a 240 m s.l.m.

TERRENO suolo argilloso e calcareo

ESPOSIZIONE sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE 80 q.li/ha

VINIFICAZIONE in roto-maceratori d'acciaio, con una fermentazione di 6 giorni alla temperatura controllata di 29 °C, la svinatura si completa con il trasferimento in botte grande da 20 hl, dove avviene la fermentazione malolattica

INVECCHIAMENTO 36 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 20 hl, seguito da 12 mesi in tonneaux e da 6 in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE vino dal colore granato con riflessi rubino, molto setoso ed elegante, all'olfatto si apre con fiori secchi e cassis poco maturo, note mentolate e di radici con sentori di corteccia, coriandolo e zenzero. In bocca è caratterizzato da un tannino presente ma non aggressivo ben accompagnato da una acidità fresca, ampio e caldo per l'alcolicità importante