

MASSIMO  
R A T T A L I N O

# QUARANTACINQUE<sup>45</sup>



## 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