

MASSIMO
R A T T A L I N O

OTTANTADUE⁸²



BARBARESCO DOCG CURRÀ

VIGNETO di 8 anni, situato a Neive, a 285 m s.l.m.

TERRENO argilloso-calcareo, marnoso

ESPOSIZIONE sud, sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE 70 q.li/ha

VINIFICAZIONE condotta in vasche di acciaio. Macerazione a freddo seguita da una fermentazione di circa 10 giorni. La temperatura di fermentazione viene costantemente controllata

INVECCHIAMENTO 24 mesi in botti di rovere da 20 ettolitri, poi a seguire 6 mesi in acciaio e ulteriori 6/8 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE vino complesso, di grande armonia, ottenuto dalla vinificazione di uve nebbiolo coltivate nella limitata area di produzione denominata Currà. Il colore è rosso rubino brillante con riflessi aranciati. Olfatto avvolgente con note floreali di rosa e violetta, menta, spezie e liquirizia. Sapore asciutto ed elegante, ampio e persistente