MASSIMO
RATTALINO

FIVE

BARBERA D'ALBA DOC
SUPERIORE

VIGNETO situato a Diano d'Alba

VITIGNO Barbera 100%

TERRENO calcareo argilloso

ESPOSIZIONE ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot

PRODUZIONE 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE in vasche di acciaio, con 12 giorni di macerazione sulle bucce e frequenti rimontaggi. Anche la malolattica ha luogo in acciaio.

INVECCHIAMENTO 12 mesi in botte grande in rovere di Slavonia da 20 hl, seguiti da 6 mesi di riposo in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE vino dal colore rosso rubino brillante con tendenza al granato dopo l'invecchiamento. Profumo vinoso, con sentori di frutta rossa, ciliegia sotto spirito, spezie dolci e tabacco. Gusto pieno ed armonico. Ha una notevole persistenza gustativa, incentivata dalla fresca acidità

ITALIA – 12050 Barbaresco (CN) – Strada Giro del Mondo, 4 – tel. +39 0173 1996827 – fax +39 178 2730273 – info@massimorattalino.it – www.massimorattalino.it