ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG "Mercenasco" 2019 2019

Nobile e generoso

Tra i vini della cantina Ratti, questo è senza dubbio il più rappresentativo. Le sue origini sono antiche. Storicamente, infatti, esistono documenti del "Rigestum Comunis Albae" che testimoniano la coltivazione del Nebbiolo nella zona di "Marcenascum" già a partire dal XII secolo. Prima annata 1965, questo Barolo DOCG Marcenasco rappresenta la storia e l'identità dell'azienda fondata da Renato Ratti. Morbido, equilibrato ed elegante, questo rosso piemontese rispecchia le caratteristiche tipiche della zona di La Morra. L'uva è raccolta a mano nel mese di Ottobre, viene diraspata e pigiata prima di essere avviata alla fase di fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Il contatto con le bucce dura circa tre, quattro settimane e comprende la fermentazione e la successiva macerazione post-fermentativa con tradizionale cappello sommerso. Dopo quella alcolica, anche la fermentazione malolattica si svolge in acciaio. Segue un lento affinamento di circa due anni in botti di rovere da 25 e 50 ettolitri. Quindi il vino viene imbottigliato per proseguire con il suo riposo in cantina per circa un altro anno. Nobile e generoso, questo vino è adatto a un lunghissimo invecchiamento. Conquista con forza, armonia e pienezza. Vino adatto a carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati.

"Il nome di Renato Ratti è indissolubilmente legato all'evoluzione e all'affermazione del Barolo moderno. Sua l'idea di introdurre il concetto di Cru nelle Langhe". Con queste parole si viene accolti sul sito della bella azienda di La Morra, una delle più conosciute e amate delle Langhe. L'azienda nasce nel 1965, quando Renato acquista la prima vigna per la produzione di Barolo. E' una piccola vigna della storica zona di Marcenasco, sotto l'Abbazia dell'Annunziata a La Morra. Nel 1969 Entra in azienda il nipote Massimo Martinelli, anch'egli enologo, con cui viene messa a punto la tecnica di vinificazione, maturazione ed affinamento del Barolo Marcenasco, per ottenere eleganza, finezza e longevità. Quello sviluppato da Ratti è un metodo completamente innovativo per la zona. E proprio grazie al suo impegno, Renato Ratti diventa un importante punto di riferimento per il vino delle Langhe, portandolo fino alla nomina di presidente del Consorzio del Barolo e successivamente direttore del Consorzio dell'Asti. Oggi i vigneti di Cantina Ratti si estendono per circa 50 ettari, suddivisi in 6 poderi situati a La Morra, Mango e Costigliole d'Asti e Dogliani. La distanza tra i diversi appezzamenti determina la presenza di vitigni, microclimi e terreni tra loro anche molto diversi. Non a caso la cantina produce, nel moderno impianto di La Morra, tutti i classici vini di Langa.

La Vigna

Terreno	Marne di Sant'Agata miste a sabbie fini e argille.
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Rosso DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Diraspapigiatura, fermentazione alcolica in acciaio con macerazione per 7-10 giorni e fermentazione malolattica in botti di rovere.
Sensazioni	Colore rosso tenue, profumo ampio ed elegante, di ciligie, piccoli frutti rossi, spezie orientali, sottobosco e liquirizia. Gusto robusto, intenso, energico e fruttato, di elegante freschezza e con solidi tannini.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821