ACQUISTATO IL .....

"Brigata" Chardonnay Langhe DOC 2024 2024

Fresco e strutturato



Langhe DOC, Chardonnay in purezza, il "Brigata" di Cantina Ratti è un vino che ben rappresenta l'eleganza, la struttura e la versatilità dello Chardonnay. Questo vitigno internazionale, ormai da tempo acclimatato in Piemonte, e in particolare nella zona delle Langhe, famosa per i suoi paesaggi collinari e la qualità dei vini. Nasce da uve provenienti dalla Cascina Palazzo a Dogliani, una delle nuove aree di coltivazione di Cantina Ratti. Qui lo Chardonnay beneficia di un suolo calcareo e dell'altitudine delle Langhe, acquisendo buona struttura e vivacità. La raccolta avviene a mano nel mese di settembre, garantendo una selezione accurata dei grappoli migliori. Dopo una pressatura soffice, il mosto è destinato a una fermentazione alcolica che si svolge parzialmente in acciaio e parzialmente in barrique, così da conferire al vino una giusta combinazione di freschezza e morbidezza. Il successivo affinamento in legno apporta poi una leggera nota vanigliata e un corpo più strutturato, rendendo il Langhe Chardonnay adatto anche a un affinamento in bottiglia di alcuni anni. Un calice di Brigata si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso offre un bouquet complesso con sentori di frutti esotici, pompelmo e delicate note floreali. In bocca, invece, è fresco e sapido, con una buona struttura e un finale leggermente mielato. Buono fin da subito, questo Chardonnay è adatto a un medio invecchiamento. Accompagna piatti di pesce, molluschi e crostacei, ma si abbina bene anche a preparazioni vegetariane o con verdure. Dopo qualche anno in bottiglia, si rivela perfetto anche con piatti speziati, grazie alla maggiore profondità che acquisisce nel tempo.

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 Castiglione 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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	L'uva raccolta a mano nel mese di Settembre segue una pressatura soffice. La fermentazione alcolica si svolge in contenitori di acciaio a temperatura controllata.
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro, al naso si esprime con sentori dominanti di frutti esotici e pompelmo, seguono delicate note floreali. Al palato si rivela fresco, sapido e di buon corpo, chiude con note di miele.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821