ACQUISTATO IL .....

"I Cedri" Sauvignon Piemonte DOC 2022 2022

Complesso e fresco



Storia, tradizione e passione enologica. Si ritrova tutto questo, e molto altro ancora, in un calice di Piemonte DOC Sauvignon "I Cedri" di Cantina Ratti. Il suo suggestivo nome rende omaggio agli imponenti cedri del Libano che svettano nei pressi della Villa Pattono, di fronte ai vigneti che producono l'uva per questo Sauvignon, in un contesto di rara bellezza e storia. Il Piemonte DOC Sauvignon di Ratti nasce in un piccolo vigneto di meno di un ettaro, dove, grazie a particolari condizioni climatiche e ambientali, l'uva Sauvignon Blanc ha la possibilità di esprimersi al meglio, regalando al vino freschezza e complessità. Il Sauvignon Blanc, di origine francese, è famoso per le sue caratteristiche fresche e aromatiche. Cantina Ratti ha scelto di coltivare questa varietà accanto ai tradizionali vitigni della regione, rendendo questo Piemonte DOC Sauvignon il primo vino bianco della loro produzione. L'uva viene raccolta a mano nel mese di settembre, selezionando solo i grappoli migliori. Dopo una diraspatura e pressatura delicate, il mosto viene trasferito in contenitori d'acciaio dove avviene la fermentazione a temperatura controllata. Durante la fase di affinamento, il vino rimane in acciaio per oltre un anno, con regolari bâtonnage, conferendo al vino corpo e complessità. In ultimo, prima di arrivare sul mercato, il vino prosegue il suo percorso di maturazione in bottiglia. Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli che denotano freschezza, al naso questo vino è intenso e delicato, con sentori di pesca bianca, pompelmo e un accenno di foglia di pomodoro verde. In bocca si rivela sapido e pieno, con una bella complessità che lo rende piacevole da gustare anche dopo alcuni anni di invecchiamento. Sauvignon sorprendentemente versatile, si abbina bene a un'ampia varietà di piatti. Perfetto con antipasti, primi piatti leggeri, piatti a base di pesce e carni bianche. Si presta anche ad accompagnare formaggi freschi e piatti vegetariani.

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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Sauvignon
Gradazione	14,5% 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 viene diraspata e pressata delicatamente. Al termine della pressatura soffice, il mosto fiore è fatto fermentare in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio. Prima dell'imbottigliamento, il vino matura per circa 12 mesi sulle fecce fini in serbatoi d'acciaio inox.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Profumo intenso e delicato, con note di pesca bianca, sambuco e foglie di pomodoro verde. In bocca è armonico ed equilibrato, con aromi intensi, dotato di buon corpo e mineralità.

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