ACQUISTATO IL .....

"Ochetti" Langhe Nebbiolo DOC 2024 2024



Una grande espressione del Nebbiolo

Partiamo dall'etichetta, storica, del soldatino. Ideata da Renato Ratti, ricorda le gesta dei reggimenti piemontesi del XVIII secolo. Quanto al vino, questo Langhe DOC Ochetti, 100% Nebbiolo, le sue caratteristiche principali sono senza dubbio la classe e la spontanea vivacità. Vino antico, proviene da vigneti della zona del Roero, dove le piante affondano le radici in suoli sabbiosi, sulla riva sinistra del fiume Tanaro, e - in parte - da alcune vigne aziendali sulle colline delle Langhe. Una grande espressione del Nebbiolo che nasce da una accurata lavorazione delle uve raccolte a mano nel mese di Ottobre. In cantina viene diraspata e pigiata, per poi dare inizio alla fase di fermentazione alcolica in vasche di acciaio termo controllate. Il delicato contatto con le bucce dura circa dieci giorni e la fermentazione malolattica si svolge in acciaio. Colore rosso rubino non molto intenso, il profumo è fine, delicato e persistente, con sentori che ricordano la fragolina di bosco e il lampone. In bocca è gradevolmente amarognolo, vellutato, leggero e pieno allo stesso tempo. Perfetto con carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, fonduta con tartufi, agnolotti, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse speziate.

"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	Principalmente sabbioso
Esposizione	Sud/Sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Diraspa-pigiatura. Fermentazione a temperatura controllata di 30°C. Durata media macerazione 7-10 gg. Affinamento di circa un anno.
Sensazioni	Colore rosso rubino non molto intenso. Profumo fine, delicato e persistente con sentori che ricordano la fragolina di bosco e il lampone. Gusto gradevolmente amarognolo, vellutato, leggero e pieno allo stesso tempo.

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