



REGGIMENTO 2021

Langhe Nebbiolo DOC

Spécialité par Lot

RENATO RATTI

Un nouveau défi, en 2019, nous avons acheté un nouveau vignoble Barolo à La Morra dans la MGA Serradenari. C'est un nouveau défi de cultiver du Nebbiolo à près de 500 mètres d'altitude, avec une belle exposition sud et face au Alpes piémontaises. Une parcelle est destinée à produire ce complexe Nebbiolo des Langhe à longue durée de vie que nous avons appelé 'Reggimento'.

Région : Piémont

Cépage : 100% Nebbiolo

Vinification : Les raisins vendangés manuellement au mois d'octobre, égrappés et pressés. Le contact avec les peaux dure environ trois à quatre semaines et comprend la fermentation et macération post-fermentaire successive avec le procédé traditionnel système de chapeau immergé. La fermentation malolactique a lieu en cuves inox thermo-régulées.

Dégustation : Couleur rouge rubis pâle. Nez fin et persistant aux reflets rappelant la violette et la rose. Goût plein et épicé sur des tanins fins et élégants. Le vin fera vedette avec des plats tels; gibiers braisés, agnolotti, viandes rouges grillées et fondue truffée. Servir entre 16° et 18°C. Potentiel de vieillissement de 10 ans.

Étiquette : L'étiquette historique « soldat » a été créée par Renato Ratti pour rappeler l'héroïsme des régiments piémontais pour la défense de leur région à l'époque napoléonienne (1800).

Code : 15298381

Prix : 49,00\$

Prix licencié : 41,60\$

UVC : 6

