



RATTI

MARCENASCO 2019 BAROLO DOCG

Spécialité par lot

Ce vin noble et généreux, gloire du Piémont traditionnel est incontestablement le maître à table. Les origines de ce Barolo Marcenasco remontent à plusieurs siècles. Des documents historiques provenant de « Rigestum Comunis Albe » témoignent que le Nebbiolo était déjà cultivé au 12^{ème} siècle, dans la zone de Marcenascum,

Région : Piémont (vignobles situés près de l'Abbaye Annunziata en banlieue de La Morra, historiquement appelée Marcenasco)

Cépage : 100% Nebbiolo

Vinification : Fermentation à température contrôlée et macération pour 7 à 10 jours. La fermentation malolactique se fait en tonneau de chêne et le vieillissement en barrique de chêne durant 2 ans.

Dégustation : Vin d'un beau rouge grenat. On y dénote des arômes de griotte, de réglisse et de fines herbes. La bouche est ample et élégante, bien équilibrée et laisse percevoir les typicités du terroir de La Mora. Vin puissant qui va se conserver longtemps.

Accords : Vin idéal avec les viandes rouges grillées et braisées, le gibier à poil et les fromages vieillis.

Service : Entre 16° et 18°C. Potentiel de vieillissement de 20 ans.

Code : 15281950

Prix : 76,25\$

Prix licencié : 66,32\$

UVC : 6

