



Produktinformation

Barolo "Marcenasco" 2018 DOCG - Renato Ratti

Art-Nr.: R6 / Marke: [Renato Ratti S.a.s. - Fra. Annunziata 7 - IT-12064 La Morra](#)



RENATO RATTI

49,95EUR / Flasche

Grundpreis: 66,60EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	48,00EUR - Sie sparen 1,95EUR,
Flaschen	Grundpreis: 64,00EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Edel und großzügig, die Herrlichkeit des alten Piemont, ein Wein für lange Lagerung der Barolo ist ein absoluter Meister des Tisches. Er erobert den Gaumen mit der Überzeugung, der Stärke, Harmonie und Fülle und hält seine Herrschaft endlich. Barolo Marcenasco hat uralte Wurzeln. Es gibt historische Dokumente aus der "Rigestum Comunis Albae", ein Zeugnis über den Anbau der Nebbiolo Reben in der "Marcenascum"-Bereich bereits im 12. Jahrhundert.

Barolo Marcenasco ist glatt, ausgewogen, elegant und spiegelt die typischen Merkmale der La Morra Zone. Jahrgang: 2016

Traube: Nebbiolo

Inhalt: 0,75lt.

Jahrgang: 2018

Verkostung:

Farbe: Granatrot. Ein Bouquet mit Spuren von Lakritze und Tabak. Vollmundig, kräftig und elegant.



Produktinformation

Passt zu rotem Fleisch am Spieß, Wild, "grande cuisine" weißen und roten Fleischgerichten und reifem Käse.

1. Jahrgang: 1965

Anbaugebiet: Weinberge in der Nähe des Annunziata Klosters (in der Gemeinde La Morra) gelegen. Historischer Name des Weinbergs "Marcesasco"

Eigenschaften des Weinbergs

Exposition: Südost-und Südwest

Höhe: 240 / 290 m

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 25 Jahre

System-Anbau: klassische Guyot

Dichte pro Hektar: ca. 5.000 Reben

Durchschnittsertrag: 45 hl / ha

Böden: Tortonium (bläulich Mergel)

Vinifikation:

Entrappung und zerkleinert thermo-kontrollierte Gärung bei einer Temperatur von 30°C (85°F)

Durchschnittliche Zeit der Mazeration: 7 Tage

Säureabbau im Oktober in Stahl

Ausbau: Teils in 25 Hektoliter Fässern aus slowenischer Eiche und Teils in alten Fässern

Langlebigkeit über 20 Jahre

Analytische Daten

Alkoholgehalt: 14%

Säuregehalt: 5,40 g / l

Gesamt-Extrakt: 31 g / l

Anbauland: Italien

Region: Piemont

Allergenhinweis: Enthält Sulfite