



MASSIMO  
R A T T A L I N O

BAROLO  
DOCG

TRENTAQUATTRO<sup>34</sup>

**VIGNETO** di 40 anni, situato a Novello, a 350 m s.l.m.

**TERRENO** argilloso-calcareo con venatura di sabbia

**ESPOSIZIONE** sud-ovest e sud-est

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** guyot classico

**PRODUZIONE** max 70 q.li/ha

**VINIFICAZIONE** condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e con la macerazione delle vinacce dai 13 ai 17 giorni. La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 28-30 °C. La malolattica avviene a fine fermentazione e a svinatura ultimata

**INVECCHIAMENTO** 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia, 12 mesi in vasca di acciaio e a seguire 6 mesi in bottiglia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** vino potente, austero, elegante. Il colore appare granato intenso, al naso in gioventù appaiono fragranti sensazioni di rosa, viola e rabarbaro che vanno con l'età evolvendosi in note speziate, di pepe nero e tartufo. La bocca è imponente, equilibrata e con un finale molto persistente



[www.massimorattalino.it/vini/34](http://www.massimorattalino.it/vini/34)  
ITALIA · Piemonte · Barbaresco

