



# 2011 Barolo Marcenasco Ratti

Forbløffende harmonisk og silkeagtig Barolo. Druerne kommer fra markerne lige rundt om vineriet i La Mora. Den første årgang var 1965 og vinen har siden hen skabt en stilrevolutionen i Barolo..

## Anbefalet til

Okse, Fjerkræ (mørkt kød), Vildt, Simreretter, Sommerretter, Barbecue



Rødvin



Nebbiolo



Italien



Piemonte



2011

## Renato Ratti

Signaturvinen Marcenasco fra Barolo Pionæren! Renato Ratti er blandt de absolut mest legendariske personligheder i Barolo. Renato lavede første gang vinen i 1965, samme år som han revolutionerede tilgangen til at producere vin i regionen. Op til midten af 1900-tallet mente man nemlig, at Barolo skulle smage på én måde; kraftfuld, bentør og med en garvesyre så markant, at den strittende ud til alle sider. Men dét ville ønologen Renato Ratti ikke nøjes med. I 1960 kortlagde han markerne i Barolo med samme detaljerigdom, som munkene gjorde det i middelalderens Bourgogne - og skabte med andre ord grundlaget for den enkeltmarks-tilgang, der i dag hersker overalt i Barolo. Den første enkeltmark han kortlagde og fremhævede for dens unikke terroir var "Marcenasco" i hjertekommunen La Morra, beliggende lige foran vingården. Denne mark er siden anset som en slags manifestation af stilrevolutionen af Barolo over til netop denne meget indsmigrende, elegante silkeagtige og kødfulde stil! Marcenasco har gennem årene åbnet op til 97P og rangeret som nr. 1 på

## Informationer

|                   |                                                                          |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Varenummer        | 66281311                                                                 |
| Flaskestørrelse   | Helflaske                                                                |
| Leveres i         | Karton med 12 stk.                                                       |
| Producent         | Renato Ratti                                                             |
| Region            | Piemonte                                                                 |
| Druesammensætning | 100 % Nebbiolo                                                           |
| Lagring           | 24 måneder på egetræsfade på 2500 - 5000 liter samt ca. et år på flaske. |