

# Ressia

## LANGHE DOC "RESSIOT"



 **Denominazione** Langhe Rosso DOC


 **Vitigno** Nebbiolo, Barbera, Merlot


 **Vigneto**


Comune: Neive  
Sottozona: Canova  
Estensione: 0.6 ha  
Resa/ha: 30/40 quintali  
Età: 1970/1969/1980

*Caratteristiche*

Altitudine: 380 metri s.l.m.  
Esposizione: sud  
Densità: 4300 viti/ha  
Allevamento: Guyot

 **Epoca di vendemmia** Inizio ottobre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

 **Metodo di raccolta** A mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigia-dirasate immediatamente.

 **Vinificazione ed affinamento** Dopo una pigiatura soffice delle uve si procede alla fermentazione alcolica separata, ad una temperatura di 30°C per l'uva Nebbiolo e Merlot 30°C; uva Barbera a di 26°C con macerazione in media di 10 giorni. Malolattica in acciaio e poi inizia l'affinamento della durata di 24 mesi, con diversi recipienti a seconda del vino:

- Nebbiolo in tonneaux 500 litri rovere francese Allier;
- Barbera in tonneaux di 500 litri;
- Merlot in barriques di 225 litri di rovere francese Allier.

I tre vini vengono nuovamente uniti e affinati in acciaio per ulteriori 90 giorni prima dell'imbottigliamento.

 **Note degustative**

Colore: rosso rubino con riflessi violacei  
Profumo: grande pienezza con sentori di viola, ribes, nocciole tostate.  
Gusto: omogeneo in tutti i suoi aspetti, dotato di eleganza e spessore, con chiusura ammandorlata.  
Abbinamenti gastronomici: formaggi di media ed alta stagionatura, salumi, carne rossa, selvaggina.  
Temperatura di servizio: 18°C  
Titolo alcolometrico: 14%  
Estratto secco: 33 g/l  
Acidità totale: 6,2 g/l  
Produzione annua: 900 bottiglie

Vino adatto a celiaci, vegani, vegetariani


**Azienda Agricola Rattia di Rattia Fabrizio**

Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131  
info@rattia.com | www.rattia.com


# Ressia

## LANGHE DOC "RESSIOT"




 **Appellation** Langhe Rosso DOC


 **Variety** Nebbiolo, Barbera, Merlot


 **Vineyard**  
Township: Neive  
Subzone: Canova  
Area: 0.6 hectare  
Yield/ha: 3-4 tonnes  
Age: 1970/1969/1980

*Features:*

Altitude: 380 metres above sea level  
South-facing  
Density: 4300 plants/hectare  
Guyot-pruned

 **Harvest period** Beginning of October, depending on phenolic ripeness and weather.

 **Harvest method** By hand, in perforated crates to maximise ventilation. The crates are then transported to the cellar for immediate crushing and destemming of grapes.

 **Vinification and ageing** after a gentle pressing, separate alcoholic fermentation begins for each type of grape, at 30°C for both the Nebbiolo and Merlot varieties and at 26°C for Barbera. Average maceration lasts 10 days. Malolactic fermentation takes place in steel tanks, followed by ageing for 24 months in barrels, each size depending on the wine:  
· Nebbiolo in 500 litre Allier French oak tonneaux;  
· Barbera in 500 litre tonneaux;  
· Merlot in 225 litre barriques of Allier French oak.  
The three varieties are blended and then aged in steel tanks for 90 days before bottling.

 **Tasting notes**

Colour: ruby red with violet highlights.  
Nose: heady notes of violet, black currant and toasted hazelnuts.  
Palate: excellent balance, elegant and generous with almond finish.  
Food pairings: medium to aged cheese, salami, red meat and game.  
Serving temperature: 18°C  
Alcohol by volume: 14%  
Dry extract: 33 g/l  
Total acidity: 6.2 g/l  
Annual production: 900 bottles.

Suitable for vegetarians, vegans and those with celiac disease.

**Azienda Agricola Rattia di Rattia Fabrizio**

Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131  
info@rattia.com | www.rattia.com