VINTRADING

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA

LA CANTINA

Massimo Rattalino stabilisce a Barbaresco la sua piccola azienda agricola in una delle più prestigiose colline del territorio dove, con sapienza e meticolosità, vuole realizzare qualcosa di unico: coltivare la vite per ottenere uve eccezionali, raggiungendo carattere, raffinatezza e riconduzione territoriale a seguito di una vinificazione impeccabile.
Il sogno di dedicarsi alla viticoltura, la passione per il grande vino, l'amore per la tradizione enologica piemontese divengono presto un progetto ambizioso: vinificare solo il Nebbiolo e scommettere su questo grande vitigno per produrre vini di altissimo livello, dove ogni particolare deve essere curato alla perfezione.
Un vitigno unico, antico, eppur capace di proporsi ai nuovi e più esigenti mercati internazionali.
Nessun compromesso concesso alle nuove correnti enologiche, che omologano tutto in nome del vino facile per tutti, bensì solo ed esclusivamente meticolosa raffinatezza e personalità. Il lavoro viene impostato in base a regole molto precise: tutto viene seguito e controllato a partire dal vigneto, dalla potatura, dagli interventi nel verde, dai diradamenti, dalla selezione delle uve destinate ai cru, dalla vendemmia selezionata, dalla conduzione delle fermentazioni e degli affinamenti, con estrema cura dei legni grandi che sono stati preferiti rispetto alle barriques. Ogni passaggio, ogni scelta viene studiata e ristudiata.
Perchè la differenza parte dalla cura di ogni dettaglio.

RATTALINO

RATTALINO

ROERO ARNEIS D.O.C.G.

TIPOLOGIA: Roero Arneis D.O.C.G.
VITIGNO: 100% Arneis
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Vinificato in purezza con uve provenienti dai migliori vigneti aziendali, caratterizzati da un terreno calcareo-argilloso. Età media dei vigneti è di circa 15-20 anni. Il sistema di allevamento è Guyot. La densità per ettaro è di circa 45 hl. Diraspatura con conseguente soffice pressatura. Fermentazione svolta in acciaio a temperatura controllata tra i 10° - 12 ° C. molto lenta per preservare un frutto molto fresco ed intenso.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
OLFATTO: Floreale e fruttato con richiami di agrume e melone e leggere note mandorlate
GUSTO: Mediamente strutturato, fresco ed equilibrato con un'ottima persistenza aromatica varietale
GRADO ALCOLICO: 13.00%
BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml
TAPPO: Sughero
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Aperitivo, antipasti mediamente saporiti, formaggi freschi, carni bianche e primi piatti a base di verdure.

www.vintrading.com

DIECI
LANGHE BIANCO D.O.C.

TIPOLOGIA: Langhe Bianco D.O.C.
VITIGNO: 85% Arneis; 10% Sauvignon; 5% Traminer
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Dopo una macerazione a freddo in cassetta delle uve per cinque giorni, vengono pressate ed il mosto fiore inviato alla chiarificazione enzimatica. La fermentazione condotta ad una temperatura controllata mai superiore ai 14° C. dura circa un mese. Dopo un primo travaso il vino viene mantenuto in batonage per quattro mesi. La malolattica viene bloccata al 50% del suo svolgimento.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Giallo oro con pallidi riflessi verdognoli
OLFATTO: Sentori di rosa e banana verde, albicocca ed ananas
GUSTO: Morbido, piacevole con retrogusto di fiori bianchi e frutta esotica
GRADO ALCOLICO: 13.50%
BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml
TAPPO: Sughero
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Antipasti mediamente saporiti, formaggi freschi, carni bianche e piatti a base di verdure.

www.vintrading.com

RATTALINO

27 VENTISETTE
NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

TIPOLOGIA: Nebbiolo D'alba D.O.C.
VITIGNO: 100% Nebbiolo
DESCRIZIONE GENERALE: Questo nebbiolo rappresenta un esempio didattico di tutto ciò che è in grado di esprimere questo nobile vitigno: finezza, longevità corposità, ampiezza. Il suo aspetto varietale è stato esaltato ed evidenziato grazie alla vinificazione in acciaio ed al delicatissimo affinamento in botte grande.
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Dopo la raccolta e la selezione manuale degli acini ed una volta ottenuto il mosto, la fermentazione viene controllata e mantenuta ad una temperatura intorno ai 23-25° C. L'invecchiamento dura 17 mesi, di cui 10 in botte grande di rovere di Slavonia, 5 in vasca di acciaio e 2 in bottiglia.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Rosso rubino scarico con riflessi granati
OLFATTO: A naso esprime il meglio di se in delicatissime note floreali , viola e rosa canina su tutte, e rimandi alla frutta di bosco di incredibile freschezza
GUSTO: L'ampiezza olfattiva si espande all'assaggio donando un netto e franco ritorno gustativo, con tannini fittissimi ed eleganti, acidità sostenuta ma non prevaricante, dolcezza di frutta e morbidezza glicerica che ne fanno un esempio di equilibrio e di coerenza territoriale.
GRADO ALCOLICO: 14.00%
BOTTIGLIA: Bordolese storica 750 ml
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C
TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Da 5 a 7 anni
ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Si abbina egregiamente a crostoni con patè, terrine di carne, tajarin con il sugo di salsiccia, stufati e spezzatini. Da provare con alcune zuppe di pesce particolarmente cariche a livello strutturale.

www.vintrading.com

42 QUARANTADUE
BARBARESCO D.O.C.G.

TIPOLOGIA: Barbaresco D.O.C.G.
VITIGNO: 100% Nebbiolo
DESCRIZIONE GENERALE: L'altra faccia del Barbaresco. Un vino dalle note eteree, speziate, incredibilmente complesse. Un vino in cui le strutture si coprono di note eleganti e finissime, domando la potenza a favore della beva.
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: La vinificazione è condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e con la macerazione delle vinacce di circa 13 giorni. La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 28 °C. La malolattica avviene a fine fermentazione e a svinatura ultimata. L'affinamento avviene per un anno in tonneaux, un anno in botti di rovere da 30 ettolitri ed ulteriori sei mesi in bottiglia.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Rosso granato intenso e brillante
OLFATTO: Il naso, molto complesso ed intrigante, è caratterizzato da toni di spezie e cioccolato bianco adagiati su dolci sentori di piccoli frutti rossi.
GUSTO: In bocca prevale ancora la complessità, con continue variazioni gustative accompagnate da una soave rotondità e piacevolezza. Il caldo finale riporta con sé un'incredibile e particolare nota di rabarbaro che lo rende fresco ed intenso nel contempo.
GRADO ALCOLICO: 14.00%
BOTTIGLIA: Bordolese storica 750 ml
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C
TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Dai 5 ai 10 anni
ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Un vino da risotto con i fegatini piuttosto che da fegato alla veneziana. E', però, con i formaggi stagionati che grazie alla sua alcolicità ed alla sua glicerica dolcezza si contrappone alle loro note evolute e, spesso, piccanti.

www.vintrading.com

43 QUARANTATRE
BARBARESCO D.O.C.G.

TIPOLOGIA: Barberesco D.O.C.G.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

DESCRIZIONE GENERALE: Barbaresco, ovvero il Nebbiolo in punta di piedi. E' in questa tipologia che vengono condensate le migliori caratteristiche di finezza ed eleganza in grado di essere espresse da questo vitigno. Il vino che ne deriva e di assoluta complessità. Asciutto ed etereo.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e con la macerazione delle vinacce di circa 13 giorni. L'affinamento avviene per due anni in botti di rovere da 20 ettolitri quindi per sei mesi in bottiglia.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Rosso granato brillante

OLFATTO: Al naso si mescolano note fragranti di rosa e viola accompagnate da sentori di spezie e cacao.

GUSTO: In bocca è armonico, morbido seppur impreziosito da nobili ed evidenti tannini e caratterizzato da un lungo finale, con rimandi al cioccolato ed alla liquirizia. Eleganza d'insieme ed armonia lo rendono un vino assolutamente serbevole nonostante la gradazione alcolica di tutto rispetto.

GRADO ALCOLICO: 14.00%

BOTTIGLIA: Bordolese storica 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Dai 5 ai 10 anni

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Delicatezza e finezza ne fanno un compagno ideale per preparazioni in cui i sughi e la carne, supportati da una discreta untuosità, appaiono in maniera discreta. Si pensi a sughi a base di anatra e d'agnello, ai classici brasati oppure alle classiche preparazioni a base di funghi e tartufi. Eppure una sfida di tutto riguardo può essere condotta con i classici rognoni trifolati, con salm di lepre piuttosto che con le beccacce al forno.

www.vintrading.com

34 TRENTAQUATTRO
BAROLO D.O.C.G.

TIPOLOGIA: Barolo D.O.C.G.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

DESCRIZIONE GENERALE: Un Barolo della tradizione. Macerazioni lunghe, botti grandi, interventi in cantina assolutamente naturali e non invasivi. Un vino unico, territoriale, storico.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Condotta in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso e dietro macerazione delle vinacce per un periodo che va dai 13 ai 17 giorni. La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 28-30 °C. mentre la malolattica avviene a fine fermentazione e a svinatura ultimata. L'affinamento abbraccia un periodo di tre anni, dei quali due in grandi botti di rovere di Slavonia, sei mesi in vasca di acciaio ed altrettanti in bottiglia.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Rosso granato intenso, impenetrabile e lucente

OLFATTO: I suoi aromi spaziano da fragranti sensazioni di rosa e viola fino al rabarbaro, evolvendosi in spezie in cui pepe nero e tartufo spiccano per intensità.

GUSTO: Asciutto, austero, entusiasmante. La bocca è imponente, ampia e ben modulata. Ottimo il bilanciamento fra le componenti dure e quelle morbide, con un finale dalla grande persistenza e dal grande equilibrio gustativo.

GRADO ALCOLICO: 14.00%

BOTTIGLIA: Bordolese storica 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Oltre 15 anni

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: In aggiunta ai classici piatti della tradizione di Langa. Si consiglia con carni e stufati ottenuti con cotture lente e pazienti, con preparazioni in cui la carica untuosa e strutturale trova l'ideale contrapposizione nei fitti tannini e nell'imponente alcolicità.

www.vintrading.com

35 TRENTACINQUE
BAROLO D.O.C.G.

TIPOLOGIA: Barolo D.O.C.G.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

DESCRIZIONE GENERALE: L'elegante imponenza del Barolo diviene universale. Se il CRU 34 rappresentava la sintesi della tradizione territoriale, questo vino palesa tutti i suoi muscoli e tutte le sue potenzialità in termini strutturali senza però rinnegare il profondo legame con il passato.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Dietro appassimento del 20% delle uve, il mosto viene posto a fermentare in vasche di acciaio, col sistema a cappello emerso. L'affinamento abbraccia un periodo di tre anni, dei quali due in grandi botti di rovere di Slavonia, sei mesi in vasca di acciaio ed altrettanti in bottiglia.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Impenetrabile rosso rubino con riflessi granati

OLFATTO: Il naso si esprime in continue evoluzioni ossidative in cui i frutti rossi di bosco (mirtilli e more mature su tutti) rincorrono note gliceriche e dolci che virano verso la marasca. Spezie, mineralità e note balsamiche completano il quadro in un gioco di rimandi e sovrapposizioni.

GUSTO: In bocca la sua possenza si esprime su una trama tannica di assoluta caratura, ben bilanciata da un'acidità mascherata ma presente e da un supporto dolce donato dalla glicerina e dall'alcol, questo ultimo mai invasivo o prevaricante. Finale lungo ed intenso, di assoluta caratura.

GRADO ALCOLICO: 14.00%

BOTTIGLIA: Bordolese storica 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Da 15 a 30 anni

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: La selvaggina e le carni rosse importanti risultano essere compagni ideali di questo vino, che non disdegna, però, anche alcuni piatti della tradizione piemontese quali, ad esempio, l'indimenticata ' Finanziera'. Tartufi e spezie possono addirittura apparire intimoriti di fronte a tale imponenza, ma la storia vuole così.

www.vintrading.com

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

TIPOLOGIA: Moscato d'Asti D.O.C.G.
VITIGNO: 100% Moscato Bianco
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Le uve di Moscato selezionate dai migliori vigneti di proprietà. L'età media dei vigneti è di 35 anni. Densità di ceppi per ettaro 4500, resa per ettaro di circa 65 hl. Si parte con una soffice pressatura dell'uva con decantazione a freddo. La fermentazione si blocca a circa metà, mantenendo il mosto a bassa temperatura in vasca frigo. Al momento della fermentazione si innalza la temperatura a circa 12° - 14° C. La fermentazione si svolge in autoclave mantenendo la naturale anidride carbonica. Appena raggiunti 5,5% vol. si ferma refrigerando e filtrando. Non fa fermentazione malolattica. L'imbottigliamento avviene dopo la filtrazione neutra.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Giallo paglierino brillante, limpido
OLFATTO: Aromi fruttati e floreali con sentori pronunciati di pesca e note di petali di rosa
GUSTO: Delicato e piacevolmente fruttato, abbastanza persistente con una piacevole acidità ed un dolce finale di pesca ed albicocca
GRADO ALCOLICO: 5.5%
BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C
TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Si consiglia il consumo nell'anno successivo alla vendemmia.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Dolci a base di frutta, frutta fresca, millefoglie cin crema chantilly.

www.vintrading.com

RATTALINO

333 TRECENTOTRENTATRE
BAROLO CHINATO D.O.C.G.

TIPOLOGIA: Barolo Chinato D.O.C.G.
VITIGNO: 100% Nebbiolo
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Partendo dal Barolo D.O.C.G. come previsto dal disciplinare e a seconda della ricetta tradizionale si aggiungono in infusione circa 28 spezie diverse. Le più rilevanti sono noce moscata, genziana, arancia amara, garofano e la più importante la china calissaia. Le spezie vengono lasciate in infusione per circa 3 mesi e poi filtrate. Dopo l'imbottigliamento riposa per circa altri 6 mesi in bottiglia.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Rosso granato con riflessi color mattone
OLFATTO: Olfatto di grande complessità e persistenza con note aromatiche in cui primeggiano il rabarbaro, china calissaia e cannella
GUSTO: Pieno e vellutato con persistenza aromatica importante. Note amarognole e fruttate
GRADO ALCOLICO: 16.00%
BOTTIGLIA: 500 ml
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C
TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Oltre 10 anni

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Si abbina come digestivo o come aperitivo con soda e ghiaccio; a preparazioni a base di cioccolato fondente.

www.vintrading.com