



## Rataraura 2014

*Cantina:* Rocco di Carpeneto

*Denominazione:* Barbera del Monferrato Superiore  
DOCG

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Piemonte

*Vitigni:* 100% Barbera

*Certificati:* Biologico, Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Barbera del Monferrato Superiore DOCG

*Annata:* 2014

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* 30 mg/l

*Affinamento:* 22 mesi in Anfora

*Abbinamenti:* Carne in Umido, Primi Piatti di Carne, Selvaggina

*Bottiglie prodotte:* 3200

*Invecchiamento:* fino al 2020

*Temperatura di servizio:* 16-18 °C

*Decantazione:* Si

## Descrizione vino

Rataraura è voce del dialetto carpenetese della seconda metà dell'ottocento, e significa "pipistrello". I vigneti di Barbera del Monferrato Superiore DOCG di Rocco di Carpeneto da cui sviene prodotto questo vino crescono su un suolo limo-argilloso e sono stati impiantati da 30 a 40 anni fa con una forma di allevamento a guyot. La fermentazione spontanea avviene in anfore di terracotta fuori terra, con impiego esclusivo di lieviti selvaggi, e macerazioni prolungate di almeno 10 giorni. Successivamente l'affinamento del Rataraura avviene sempre in anfora per 22 mesi. Vino naturale senza solfiti aggiunti e certificato biologico.

## Note di degustazione

Tipica Barbera del Monferrato, li Rataraura è di color rosso rubino a sfumature granate. Al naso in questa versione di vino naturale di Rocco di Carpeneto, il frutto acidulo della barbera si accompagna a sentori speziati, mentre in bocca il tannino è morbido e bilancia la classica acidità tipica con un finale lungo e persistente e una buona freschezza. Il Rataraura si abbina assolutamente a carni di manzo in umido, frattaglie e primi piatti al ragù di cinghiale o di lepre.