



Barolo “Ravera” DOCG

ANNATA 2013

Barolo di grande longevità, freschezza, e struttura, date dalle caratteristiche del microclima e del terreno presenti nella menzione geografica aggiuntiva (MGA) Ravera, nel comune di Novello. Personalità e complessità.

VARIETA: Nebbiolo 100%

VIGNETO: Menzione Geografica Aggiuntiva “Ravera”, comune di Novello.

Terreno di origine Tortoniana, composto da Marne di Sant’Agata fossili Lamine. Calcareo, argilloso e molto profondo.

Altitudine 400 m s.l.m. esposizione sud-est.

Vigneti tipici a controspalliera e potatura Guyot, densità media di impianto di 4500 piante per ettaro.

Età dei vigneti variabile: da 20 a 35 anni.

RACCOLTA: Manuale, effettuata in cassette, a metà ottobre, a maturazione fenolica completa.

RESA UVA PER ETTARO: 8000 kg

VINIFICAZIONE: Lavorazione separata delle uve raccolte da parti diverse del vigneto.

Diraspatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio, rimontaggi e verso fine fermentazione delestage.

50% della massa subisce lunghe macerazioni a cappello sommerso.

Svinatura e fermentazione malo lattica spontanea in vasca di acciaio inox.

AFFINAMENTO: 38 mesi, di cui almeno 18 in botticelle di rovere da 10 hL.
Successivo periodo di assemblaggio in vasca di acciaio inox e imbottigliamento ad Agosto 2016.
Affinamento in bottiglia per minimo 5 mesi prima della messa in commercio a Gennaio 2017.

DESCRIZIONE: Intenso color rosso rubino granato, note di frutti rossi maturi e spezie integrati con sentori tipici dell'affinamento, come tabacco e cuoio, e finale balsamico.
In bocca ha carattere e freschezza: l'acidità accompagna tannini austeri, di buona prospettiva. Importante struttura, alla quale si aggiungono note di bergamotto a comporre un finale ricco e persistente.
Si abbina a secondi di carne molto saporiti, come brasati, arrostiti, selvaggina e a formaggi stagionati.
Per i palati più curiosi è interessante l'abbinamento con il cioccolato fondente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

DATI ANALITICI

ALCOL: 13.93 % vol

PH: 3.47

ACIDITA' TOTALE: 6.10 g/L in ac. tartarico

ESTRATTO SECCO NR: 27.4 g/L

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 71 mg/L