



Barolo “Ravera” DOCG

ANNATA 2014

Barolo di grande eleganza, freschezza, e prontezza di beva date dalle caratteristiche dell'annata, del microclima e del terreno presenti nella menzione geografica aggiuntiva (MGA) Ravera, nel comune di Novello.

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 con macerazione di 14 giorni, rimontaggi e verso fine fermentazione delestage.

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

AFFINAMENTO: 18 mesi di invecchiamento, 80% botticelle di rovere da 10 hL e 20% in tonneaux da 500L di rovere francese.

Successivo periodo di assemblaggio in vasca di acciaio inox e imbottigliamento ad Agosto 2017.

Affinamento in bottiglia per minimo 5 mesi prima della messa in commercio a Gennaio 2018.

DESCRIZIONE: Delicato color rosso rubino granato, note di prugna e frutti rossi maturi si accompagnano a tenui nuances di tabacco fresco.

In bocca si presenta elegante e fresco, una bellissima acidità accompagna il tannino ben definito e di buona morbidezza, già apprezzabili l'equilibrio e la pronta beva.

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: 13.60 % vol

PH: 3.48

ACIDITA' TOTALE: 6.12 g/L in ac. tartarico

ESTRATTO SECCO NR: 27.6 g/L

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 63 mg/L