



## Barolo “Ravera” DOCG

### ANNATA 2015

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 2018.  
Affinamento in bottiglia per minimo 5 mesi prima della messa in commercio a Gennaio 2019.

**DESCRIZIONE:** Intenso color rosso rubino granato, fini ed eleganti petali di rosa si sprigionano in apertura seguiti da intensi sentori di frutti di bosco.  
In bocca è corposo, non mancano freschezza e agilità, sostenute da un tannino preciso e succoso, di grande prospettiva.  
Finale lungo e persistente che lascia intendere un grande potenziale di invecchiamento.  
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:** 14.21 % vol

**PH:** 3.47

**ACIDITA' TOTALE:** 5.76 g/L in ac. tartarico

**ESTRATTO SECCO NR:** 26.0 g/L

**ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:** 73 mg/L