



Barolo “Ravera” DOCG

ANNATA 2016

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. Prorompente e agilità.

VARIETA: Nebbiolo 100%

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

Terreno di origine Tortoniana, composto da Marne di Sant’Agata fossili Lamine. Calcereo, 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, vengono effettuati rimontaggi e delestage in maniera variabile a seconda dell’andamento della fermentazione.

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 20 mesi in botticelle di rovere da 10 hL e tonneaux in piccola percentuale.

Successivo periodo di assemblaggio in vasca di acciaio inox e imbottigliamento a Luglio 2019.

Affinamento in bottiglia per minimo 5 mesi prima della messa in commercio a Gennaio 2020.

DESCRIZIONE: Intenso color rosso rubino granato, fini ed eleganti petali di rosa si sprigionano in apertura seguiti da piccoli frutti di bosco e viola.

In bocca è corposo, non mancano freschezza e agilità, sostenute da un tannino preciso e succoso, di grande armonia.

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: 14.64 % vol

PH: 3.46

ACIDITA' TOTALE: 5.31 g/L in ac. tartarico

ESTRATTO SECCO NR: 27.2 g/L

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 77 mg/L