



## Barolo “Ravera” DOCG

### ANNATA 2017

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. Struttura e intensità.

**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 fine settembre, 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 svolge una lunga macerazione post-fermentativa a cappello sommerso.

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

**AFFINAMENTO:** 38 mesi, di cui 20 in botticelle di rovere da 10 hL e tonneaux in piccola percentuale. Successivo periodo di assemblaggio in vasca di acciaio inox e imbottigliamento ad Agosto 2020. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi prima della messa in commercio a Febbraio 2021.

**DESCRIZIONE:** Intenso color rosso granato, eleganti sentori di frutti di bosco si sprigionano in apertura, arricchiti di una nota mentolata che dona freschezza.

In bocca è denso e corposo, il tannino è maturo, ampio. Il finale riprende il tono balsamico che dona slancio e armonia.

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:** 14,58 % vol

**PH:** 3,56

**ACIDITA' TOTALE:** 5,20 g/L in acido tartarico

**ESTRATTO SECCO NR:** 26,1 g/L

**ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:** 78 mg/L