



Barolo “Ravera” DOCG

ANNATA 2018

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. Suadente eleganza.

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, 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 18 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 2021. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi prima della messa in commercio ad Aprile 2022.

DESCRIZIONE: Colore rosso granato brillante.

Profumi intensi con vivaci sentori agrumati accompagnati da piccoli frutti rossi ed una nota leggera di lavanda.

In bocca è elegante, agile, presenta tannini dolci ben integrati che donano un finale equilibrato e suadente. 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° C

DATI ANALITICI

ALCOL: 14,30 % vol

PH: 3,60

ACIDITA' TOTALE: 5,20 g/L in ac. tartarico

ESTRATTO SECCO NR: 26,8 g/L

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 75 mg/L