



Barolo “Ravera” DOCG

ANNATA 2019

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. Classicità accattivante.

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 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 botti grandi e tonneaux in piccola percentuale.
Successivo periodo di affinamento in vasca di cemento e imbottigliamento ad Agosto 2022.
Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi prima della messa in commercio ad Aprile 2023.

DESCRIZIONE: Colore rosso granato brillante.
Note di lavanda e fiori con radice di liquirizia in sottofondo caratterizzano l'elegante profilo olfattivo.
In bocca fresche note di pompelmo accompagnate da tannini setosi di grana fine donano un finale scorrevole e ricco.
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: 13.7 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 0.40 g/L

PH: 3.51

ACIDITA' TOTALE: 6.20 g/L in acido tartarico

ACIDITA' VOLATILE: 0.60 g/L in acido acetico

ESTRATTO SECCO NR: 25.9 g/L

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 91 mg/L