



## Barolo “Ravera” DOCG

### ANNATA 2020

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. Elegante e luminoso.

**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 con pied de cuve di lieviti indigeni a temperatura controllata in vasche di acciaio, vengono effettuati rimontaggi e delestage in maniera variabile a seconda dell’andamento della fermentazione.

Lunga macerazione post-fermentativa a cappello sommerso. (circa 50 giorni). Svinatura e fermentazione malo lattica spontanea in vasca di acciaio inox.

**AFFINAMENTO:** 38 mesi, di cui 20 in botti grandi. Successivo periodo di affinamento in vasca di cemento e imbottigliamento a Luglio 2023.

Affinamento in bottiglia per minimo 8 mesi prima della messa in commercio ad Aprile 2024.

**DESCRIZIONE:** Colore rosso granato brillante.

In apertura dense note di frutta rossa sono unite a cenni di frutta secca. Nella sua complessità si coglie il profumo di marasca contrastato da aromi balsamici di menta alternato da spezie, in particolare erbe secche e pepe.

In bocca è armonioso, elegante con tannini ben bilanciati.

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:** 14,9 % vol.

**ZUCCHERI RESIDUI:** 0,34 g/L

**PH:** 3,55

**ACIDITA' TOTALE:** 5,60 g/L in acido tartarico

**ACIDITA' VOLATILE:** 0,53 g/L in acido acetico

**ESTRATTO SECCO NR:** 25,2 g/L

**ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:** 80 mg/L