ABRIGO GIOVANNI

Barolo “Ravera”
DOCG

ANNATA 2022

Barolo di grande eleganza e sorprendente freschezza, nato da un'annata estrema per siccità e calore, in cui le viti hanno saputo trovare un proprio equilibrio grazie all'altitudine, all'esposizione e ai suoli profondi della MGA Ravera, nel comune di Novello.
Fragrante e avvolgente.

VARIETA': Nebbiolo 100%

VIGNETO: Menzione Geografica Aggiuntiva “Ravera”, comune di Novello.
Terreno di origine Tortoniana, composto da Marne di Sant’Agata Fossili laminate. 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, ai primissimi di ottobre. Una delle vendemmie più anticipate che si ricordino, dovuta all'andamento siccitoso della stagione.
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 15 giorni, più breve del consueto). Svinatura e fermentazione malo lattica spontanea in vasca di acciaio inox.

AZIENDA AGRICOLA ABRIGO GIOVANNI
Via Santa Croce, 9 - 12055 Diano d’Alba (CN)
Tel: +39.0173.69345 • info@abrigo.it • www.abrigo.it

ABRIGO GIOVANNI

AFFINAMENTO: 38 mesi, di cui 24 in botti grandi. Successivo periodo di affinamento in vasca di cemento. Imbottigliamento a Marzo 2025.
Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi prima della messa in commercio ad Aprile 2026.

DESCRIZIONE: Brillante colore rosso granato. Al naso si apre con profumi di ciliegia matura, fragola di bosco e fiori secchi, arricchiti da delicate note agrumate di scorza d'arancia e un sottofondo di spezie dolci. Un leggero tocco terroso completa il quadro olfattivo. Al palato è di corpo medio-pieno, avvolgente e rotondo, con tannini setosi e di grana fine. La freschezza, inattesa per l'annata, dona slancio e vitalità al sorso. Finale lungo, pulito, con ritorni fruttati e una piacevole nota speziata.

Si abbina a secondi di carne molto saporiti, come brasati, arrosti, 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: 15,1 % vol.
ZUCCHERI RESIDUI: 0,7 g/L
PH: 3,49
ACIDITA' TOTALE: 5,79 g/L in acido tartarico
ACIDITA' VOLATILE: 0,60 g/L in acido acetico
ESTRATTO SECCO NR: 25,9 g/L
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 85 mg/L

AZIENDA AGRICOLA ABRIGO GIOVANNI
Via Santa Croce, 9 - 12055 Diano d'Alba (CN)
Tel: +39.0173.69345 • info@abrigo.it • www.abrigo.it