



# BAROLO DOCG RAVERA 2014

L'annata 2014 è sicuramente stata la più difficile di tutte alla Ravera. L'estate piuttosto umida e piovosa ha causato la necessità di diversi interventi anche drastici per portare a maturazione le uve in questa vigna, vigorosa e molto produttiva già in annate siccitose. Il risultato ai tempi non immaginabile è stato di un prodotto che esalta le caratteristiche di freschezza e balsamicità che questa vigna sa donare ai grappoli di nebbiolo.



**Comune:** Novello, sottozona Ravera

**Superficie:** 0,6 ha

**Esposizione:** Sud-est

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Gradazione alcolica:** 13.5%

**Anno di impianto:** 1960/1980/2003

**Densità d'impianto:** 4500 ceppi/ha

**Tipo di vendemmia:** Manuale

**Conformazione del suolo:** Marne argilloso- calcaree che originano un terreno profondo, di tessitura franco-limosa, talvolta evoluto, con media presenza di calcare attivo, vigoria medio-alta.

**Vinificazione:** Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 15 giorni

**Lieviti:** selezionati

**Affinamento:** Affinamento di 18 mesi in botte grande, bottiglia almeno un anno

**Capienza botti:** 35 hl — 25 hl

**Numero medio di passaggi:** 2

**Produzione:** 4400 bottiglie

**Formato:** 0,75 L — 1,5L



# BAROLO DOCG RAVERA 2014

**Colore:** limpido, rosso rubino intenso con riflessi aranciati.

**Olfatto:** molto intenso e ampio. L'ingresso nel naso è di un intreccio tra confettura di lamponi assieme al mentolato e balsamico tipico della MGA Ravera. Esaltato soprattutto in quest'annata più fresca della norma. La spezia è anche molto presente e si percepisce cannella, erba tagliata, viola, noce moscata ed il melograno.

**Gusto:** secco, molto caldo, morbido e fragrante. I sentori in bocca sono vibranti e vivi, di confettura di frutta ma anche di vaniglia, rovere e terra. Il balsamico solleva ed equilibra queste sensazioni. Anche l'acidità contribuisce alla freschezza generale, mentre il tannino vellutato e fine, presente ma non invadente, dona struttura e longevità. La sapidità è presente e risulta un vino abbastanza corposo, molto intenso, persistente e fine. Un giovane vino con una lunga carriera davanti a sé.

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale sulle carni rosse brasate, la selvaggina e i formaggi stagionati. Servire a 18°C.

