



# BAROLO DOCG RAVERA 2018

La 2018 si è rivelata tendenzialmente simile alle classiche annate che caratterizzavano fino a 20 anni fa il clima di Langa. Senza eccessi sia in termini di caldo sia di pioggia, il clima ha permesso una buona maturazione fenolica e tecnologica. La vigna della Ravera come sempre è stata l'ultima ad essere vendemmiata ma in questo caso siamo andati oltre la metà di ottobre per permettere la migliore maturità possibile. Il Barolo Ravera 2018 risulta quindi austero.

**Comune:** Novello, sottozona Ravera

**Superficie:** 0,6 ha

**Esposizione:** Sud-est

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Gradazione alcolica:** 14%

**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 35 giorni

**Lieviti:** selezionati

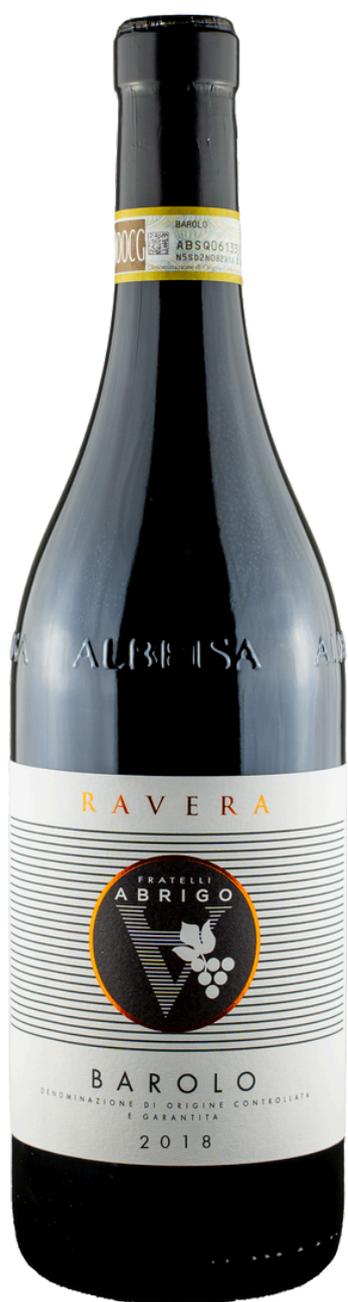
**Affinamento:** 21 mesi in botti di rovere non tostato proveniente dalla regione francese dell'Allier. Riposa per almeno sei mesi in bottiglia.

**Capienza botti:** 35 hl — 25 hl

**Numero medio di passaggi:** 5

**Produzione:** 1500 bottiglie

**Formato:** 0,75 L





# BAROLO DOCG RAVERA 2018

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

**Olfatto:** intenso complesso fine. Spicca il fruttato di confettura di lamponi circondato da uno speziato di vaniglia, rovere, liquirizia. Molto presente la nota balsamica tipica.

**Gusto:** secco caldo e pastoso, decisamente fruttato e fragrante con corpo robusto e ben evidente comsì come la struttura. Equilibrato da un importante tannino vellutato Si avvertono spezie come la vaniglia, il chiodo di garofano, la cannella. di buona acidità e sapidità l'equilibrio in bocca non manca come è lunga la persistenza e l'intensità.

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



RAVERA



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA