



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





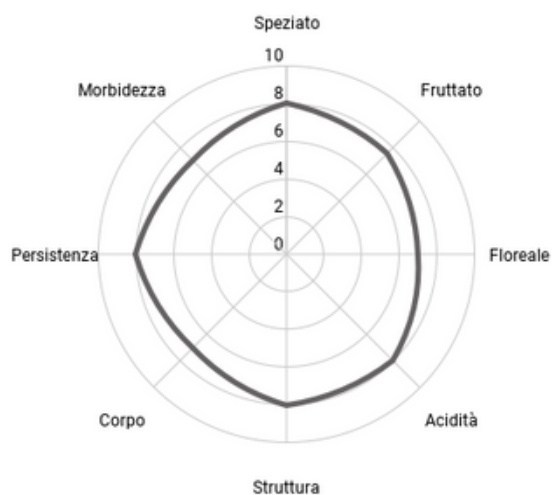
BAROLO DOCG RAVERA 2018

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