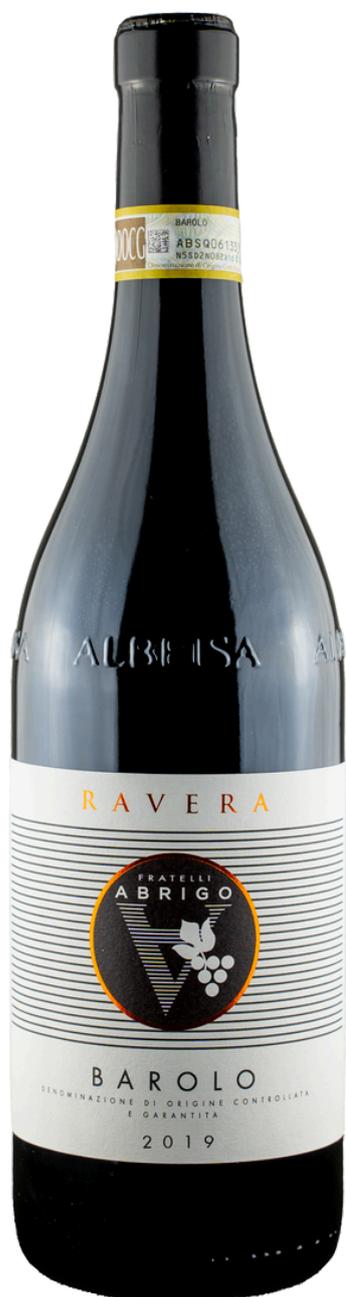




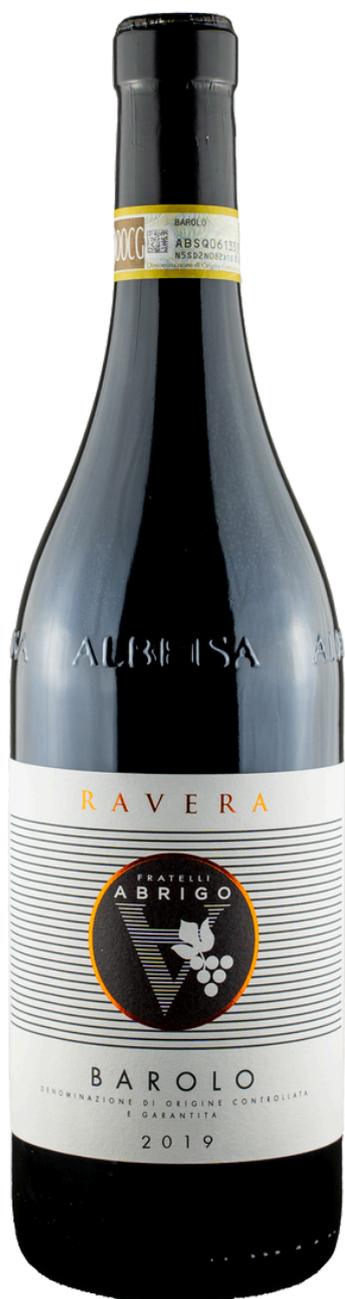
BAROLO DOCG RAVERA 2019



L'annata 2019 è stata scandita da estremizzazioni del clima: da una parte i lunghi periodi estivi di caldo estremo con colpi di calore, dall'altra parte gli straordinari episodi piovosi che hanno contribuito a mantenere disponibile l'acqua per la vite anche nel periodo siccitoso. Degno di nota l'episodio che più ha cambiato le carte in tavola per l'annata ovvero i quasi 100mm di pioggia caduti il 15/7/2019. In una vigna come quella della Ravera dove difficilmente si va incontro a stress idrici già in condizioni normali ciò ha determinato un allungamento della fase vegetativa. Nonostante ciò ne risulta un prodotto ben equilibrato e ben dotato delle caratteristiche e dei marker tramite i quali le uve di questo vigneto si distinguono dalle altre.



BAROLO DOCG RAVERA 2019



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-limoso, 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: 24 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: 4800 bottiglie

Formato: 0,75 L



BAROLO DOCG RAVERA 2019

Colore: limpido rosso rubino intenso con riflessi aranciati.

Olfatto: molto intenso, ampio e fine. L'ingresso nel naso è di un intreccio tra confettura di lamponi assieme al mentolato e balsamico tipico della MGA Ravera. Spiccano anche le sensazioni eteree dettate soprattutto dai colpi di calore subiti in estate. La spezia è anche molto presente e si percepisce cannella, erba tagliata, la viola, la noce moscata ed il melograno.

Gusto: secco, molto caldo, abbastanza morbido e fragrante, i sentori sono confettura di frutta ma anche vaniglia e rovere. Abbastanza fresca la sensazione in bocca, mentre il tannino vellutato e fine, presente ma non invadente, dona struttura e longevità. La sapidità è abbastanza presente e risulta un vino molto corposo, molto intenso, persistente e fine. Permangono a lungo gusti di confettura.

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

