



BAROLO DOCG RAVERA 2020



L'annata 2020 è stata nella norma senza eccessi termici prolungati o lunghe fasi piovose/siccitose. Ne risulta una buona maturazione dell'uva nebbiolo anche nella vigna alla Ravera. Il vino si presenta austero ed equilibrato.

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: 18 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: 3000 bottiglie

Formato: 0,75 L



BAROLO DOCG RAVERA 2020

Colore: limpido, rosso rubino intenso con riflessi aranciati.

Olfatto: molto intenso e ampio, fine. L'ingresso nel naso è di un intreccio tra confettura di lamponi assieme al mentolato e balsamico tipico della MGA Ravera. Il lampone spicca soprattutto ben amalgamato con la viola. La spezia è anche molto presente e si percepisce cannella, erba tagliata, la noce moscata ed il melograno.

Gusto: secco molto caldo morbido e fragrante, i sentori in bocca sono vibranti e vivi di frutta fresca croccante e di confettura. Il balsamico si unisce e dona profondità ed elevazione a queste sensazioni. Anche l'acidità rende vibrante la freschezza generale avvertita mentre il tannino vellutato e fine dona struttura e longevità. La sapidità è presente e risulta un vino corposo, molto intenso, persistente e fine.

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

