



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 suolo profondo, talvolta evoluto, di tessitura franco limosa

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 15 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: 2

Produzione: 4354 bottiglie

Formato: 0,75 L — 1,5L





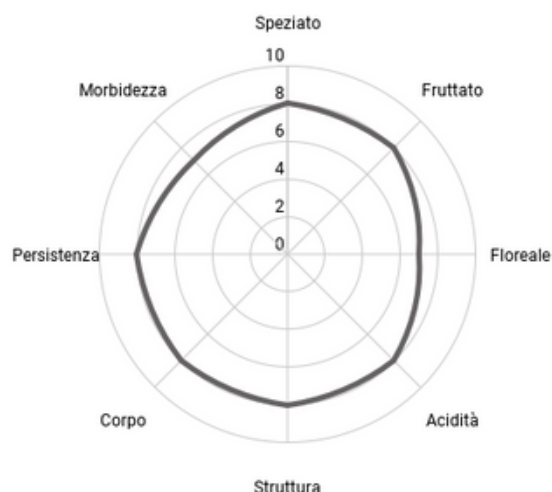
BAROLO DOCG RAVERA 2014

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.



RAVERA



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA