



BAROLO DOCG RAVERA 2015

L'annata 2015 per la MGA Ravera sarà da ricordare. Completamente all'opposto della stagione precedente, ha avuto un'estate molto calda, talvolta con situazioni torride per più giorni ma la buona dotazione idrica del terreno ha comunque permesso una produzione equilibrata che si esprime accostando la potenza dell'annata con la freschezza e la balsamicità tipiche del Ravera.



Comune: Novello, sottozona Ravera

Superficie: 0,6 ha

Esposizione: Sud-est

Vitigno: 100% Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.5%

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 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: 3

Produzione: 2779 bottiglie

Formato: 0,75 L — 1,5L



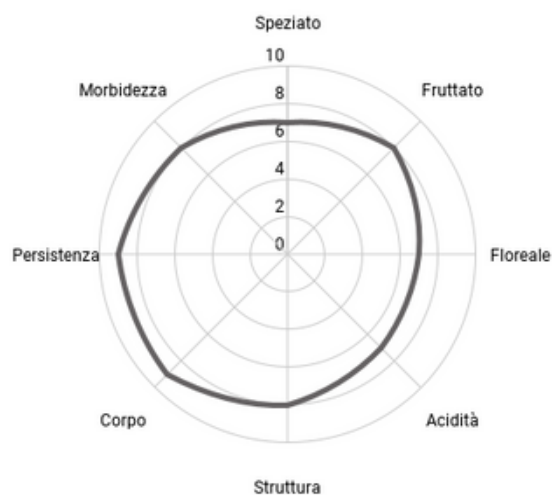
BAROLO DOCG RAVERA 2015

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

Olfatto: intenso, ampio, abbastanza fine. Spicca il fruttato di confettura di lamponi circondato da uno speziato di vaniglia, rovere, liquirizia. Non evidente ma presente la nota balsamica tipica. Naso piuttosto ematico e carnoso, sentori di fiori secchi.

Gusto: secco, molto caldo e pastoso. Decisamente fruttato e fragrante con un corpo robusto e ben evidente, equilibrato da un importante ma finissimo 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. Si esprime decisamente meglio in bocca che al naso dove raggiunge una finezza difficilmente raggiungibile.

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