



BAROLO DOCG RAVERA 2016

L'annata 2016 è stata eccellente per la produzione di questa vigna. La siccità non eccessiva manifestatasi durante l'estate ha permesso un'ottima maturazione dell'uva sia dal punto di vista tecnologico che fenolico, senza squilibri e con una potenza che non contrasta la finezza di questo vino. Annata che verrà ricordata come una delle migliori.



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: 3660 bottiglie

Formato: 0,75 L — 1,5L



BAROLO DOCG RAVERA 2016

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

Olfatto: intenso e fragrante, ampio e fine. Il fruttato di ribes e lampone in confettura prevale sulla spezia che si unisce all'insieme delicatamente con sentori balsamici e di rovere. L'etereo è molto presente come anche il sentore di terra, erba tagliata e di fiori secchi.

Gusto: secco, caldo. L'ingresso è molto morbido ma evolve subito in freschezza e tannino che avvolgono un fruttato più fine rispetto all'olfatto. Il tannino è molto presente e setoso, talvolta sabbioso. La nota balsamica prevale donando dinamicità al complesso dove si uniscono sapori di liquirizia, vaniglia e rovere. Il vino nel suo complesso risulta sapido, robusto ma con un tannino molto presente che pecca un po' nell'equilibrio ma è grande l'intensità e lunga la persistenza in bocca.

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

