



BAROLO DOCG RAVERA 2017



La stagione 2017, come la precedente, è stata eccellente per la produzione di questa vigna. La siccità è risultata ancora maggiore ma non eccessiva da rovinare la maturazione del prodotto. Anche quest'ultima sarà annoverata assieme alle 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 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: 30 mesi in botte grande.

Capienza botti: 35 hl — 25 hl

Numero medio di passaggi: 3

Produzione: 5000 bottiglie

Formato: 0,75 L — 1,5L



BAROLO DOCG RAVERA 2017

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

Olfatto: intenso e molto ampio, di notevole finezza. La fragranza si unisce alla delicatezza con cui scaturiscono i profumi: prima il balsamico, poi il fruttato, ultimo ma non di importanza lo speziato. La menta si unisce alla confettura di lampone e melograno ma il tutto è circondato da una spezia molto presente, ovvero la liquirizia, la vaniglia ed il rovere, uniti a sentori di chiodi di garofano e viola.

Gusto: secco, caldo, morbido. Le sensazioni in bocca sembrano copiare quelle percepite al naso dove balsamico, fruttato, speziato si uniscono in modo ben bilanciato ma intenso. L'acidità ben pronunciata assieme ad un tannino setoso, avvolgente e ben amalgamato creano una forte e fine struttura contrastata da un corpo presente ma non intensamente. La sapidità è buona, come anche l'intensità, l'equilibrio e la persistenza. In generale un ottimo vino con una lunga vita davanti a sé

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

