



## Barolo Ravera

**Denominazione:** Barolo D.O.C.G.

**Varietà:** Nebbiolo 100%

Uve provenienti dal vigneto singolo 'Ravera', famosa MGA, che si trova nel comune di Novello. Il terreno vanta la presenza di marne di Sant'Agata laminate. Ravera di Novello è una favolosa collina con esposizione ovest/sud-ovest. Altitudine di circa 400m s.l.m., età media delle viti di 54 anni e densità per ettaro di circa 4.500 piante su una superficie complessiva di 2,4 ettari circa. La parte più vecchia è stata piantata nel 1935.

**Vinificazione:** raccolta delle uve rigorosamente manuale. Dopo la pigiatura soffice, la fermentazione dura circa 2-3 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce. Questo tempo comprende la macerazione pre e post-fermentativa con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. Lenta malolattica in botte, dove il vino rimane più di 2 anni sulle fecce senza travasi.

**Invecchiamento:** 30 mesi circa in botti grandi di rovere.

**Descrizione:** colore rosso granato intenso. Al naso, inizialmente austero, richiama complesse note floreali che con il passare dei minuti si aprono nel bicchiere; spiccano sentori di frutta rossa, arancia e pepe bianco. Al palato è fine con sensazioni di frutti rossi maturi. Il tannino è dolce, croccante e persistente. Acidità vibrante e verticale. Estremamente elegante e raffinato. Consigliamo di decantarlo qualche ora prima del servizio.

