



Barolo Ravera 2010



Denominazione: Barolo DOCG

Varietà: 100% Nebbiolo (30 % clone Lampia, 30% Rosè 40% Michet)

Vinificazione: dal vigneto singolo Ravera si trova nel comune di Novello, con 4900 piante per ettaro tra i 5 e 60 anni di età. Ravera di Novello è una favolosa collina con esposizione sud-ovest, con terreno calcareo-argilloso. Superficie di 2,7 ettari. La produzione è di 20 hl per ettaro. 35 giorni in vasca d'acciaio, 5 di macerazione a freddo pre-fermentativa, fermentazione alcolica, quindi una lunga macerazione post-fermentativa ad una temperatura tra 30/32° C. Rimontaggi giornalieri all'aria con l'applicazione di un antico sistema detto "a cappello sommerso". Lenta Malolattica in botte grande, fino alla primavera inoltrata. Il vino quindi rimane più di un anno sulle fecce della malolattica e co2 di fermentazione in ambiente riduttivo senza solforosa

Invecchiamento: 32 mesi in botti grandi di rovere tradizionale. Imbottigliato senza filtrazione nel Luglio 2013.

Descrizione: intenso colore rosso granato. Molto classico e tradizionale con una struttura robusta e tannini intensi ; Bouquet in gioventù ancora chiuso con leggere note di lievito ma nel bicchiere si apre lentamente con note speziate e mentolate . Nel finale la potente struttura e concentrazione ammorbidiscono il potenziale tannico.

"Il 2010 Barolo Ravera è uno dei più grandi vini che io abbia mai assaggiato di Vietti. Splendido. È semplice così come quei fiori appena tagliati; menta, spezie, pietrisco e pino saltare saltano fuori dal bicchiere in un vino cristallino, vivace dotato di purezza, chiarezza e finezza accattivanti. Il 2010 si fissa sul palato e lo lascia più guadagnando corpo, ampiezza e volume nel tempo. Un finale mozzafiato e profumato completa la finitura." (Antonio Galloni)

Abbinamenti: selvaggina, carne rossa, formaggio stagionato.

Alcol: 14,35% Alc./Volume

Acidità totale: 5,94 g/L

Estratto secco totale: 31 g/L

