



## Barolo Ravera 2012



**Denominazione:** Barolo DOCG

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

**Vinificazione:** il 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 2015.

**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.

*"Del 2012 il Barolo Ravera è ancora una volta una stella. Tagliata finemente cesellato in tutto e per tutto. Del 2012 vanta notevole precisione e sfumature. Petalo di rosa, gesso, pepe bianco, mirtillo e melograno scoppiano con grande brillantezza, Barolo eccezionalmente lucido costruito sulla pura, eleganza. Nel corso degli ultimi anni, Vietti ha fatto un lavoro enorme a domare gli intensi tannini Ravera preservando tutta l'attenzione che rende i vini di questo vigneto in modo seducente. La Ravera è stato favoloso nelle due occasioni ho assaggiato finora." (Vinous – Antonio Galloni – March 2016)*

**Abbinamenti:** selvaggina, carne rossa, formaggio stagionato.

**Alcol:** 14,34% Alc./Volume

**Acidità totale:** 6,01 g/L

**Estratto secco totale:** 31.30 g/L

