

Barolo 'Ravera' 2016



Herkunftsbezeichnung: Barolo DOCG

Rebsorte: Nebbiolo (100%)

Weinberg & Keller: Barolo MGA (Cru)-Lage Ravera in Novello. Nach Südwesten ausgerichtete Parzelle unterhalb des Ortes Novello gelegen, auf einer Höhe von 400 m.ü.M. Ausgeprägter Einfluss alpiner Winde. Der älteste Teil des der Reben wurde 1935 angepflanzt, ein weiterer Teil zu Beginn der 1990er Jahre. Kalkmergel-Boden mit hohem Gehalt an Mineralien. Die Reben werden im Drahrahmen in einer Pflanzdichte von ungefähr 4.500 Reben / Hektar erzogen. Der Weinberg, welche im Besitz von Vietti steht, umfasst rund 2,9 Hektar, wobei die Trauben in parzellärer Selektion geerntet werden.

Die von Hand gelesenen Trauben werden parzellenweise individuell vinifiziert und ausgebaut. Nach dem Entrappen kommen die Traubenbeeren (ungefähr 25% Ganzbeerenanteil) in den Edelstahl-Gärtank zur kurzen Kaltmazeration. Maischegärung mit regelmäßiger Remontage. Gegen Ende der alkoholischen Gärung wird der Tresterhut unter-getaucht, womit die Phase der postfermentäten Mazeration beginnt. Insgesamt war der Wein während 31 - 34 Tagen in Kontakt mit der Maische. Die einzelnen Jungweine, immer noch nach ihrer parzellärer Herkunft getrennt, kommen nach der Maischegärung direkt ins Große Holzfass, wo sie den biologischen Säureabbau machen, wobei der Wein insgesamt mehr als ein Jahr auf den Großhefen liegt ohne Umgezogen zu werden. Ausbau im großen Holzfass während rund 32 Monaten. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Beschreibung: Mitteltiefes, intensives glühendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Komplexes, in der Jugend etwas verschlossenes Aroma mit Noten von Kirschen und Walderdbeeren in Kombination mit raffinierten floralen und ausgeprägten mineralischen Nuancen. Kraftvoller Ansatz am Gaumen, kräftige, muskulöse Struktur, voll und mundfüllend am Gaumen, mit kräftigem, leicht adstringierendem Gerbstoff, der gut in die Frucht des Weines integriert ist. Langes, intensives Finale mit guter Frische.

Speiseempfehlung: Rote Fleischsorten, Wildbret, Geschmortes, kräftige Käsesorten.

