



Barolo Ravera 2016



Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Vinificazione: Uve provenienti dal vigneto singolo Ravera che si trova nel comune di Novello, con circa 4500 piante per ettaro di 27 anni di età media. La parte più vecchia fu piantata nel 1935. Ravera di Novello è una favolosa collina con esposizione sud-ovest, con terreno calcareo-argilloso ed una superficie di 3 ettari circa. La fermentazione dura circa 4/5 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce. Questo tempo comprende macerazione pre e post fermentativa con l'uso dell'antico metodo del cappello sommerso. Lenta malolattica in botte, fino alla primavera inoltrata. Il vino quindi rimane più di un anno sulle fecce della malolattica senza travasi.

Invecchiamento: 32 mesi in botti grandi di rovere

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.

"Tasted blind. Mid to deep ruby. Fine cherry and oatmeal nose with what looks like the merest suggestion of new oak. Blood orange and rusty nail.

Very firm and slightly drying tannins framing elegant fruit. Quite powerful structure, and built for ageing." (WS)

Abbinamenti: selvaggina, carne rossa, formaggio stagionato.

