



Barolo Ravera 2017



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 28 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. A seguito della pressatura soffice, 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. Al naso, inizialmente austero, richiama complesse note floreali che si aprono nel bicchiere con il passare dei minuti, spiccano sentori di frutta rossa, gesso e pepe bianco. Al palato è fine con sensazioni di frutti rossi maturi. Il tannino teso e compatto rende il vino molto classico. Acidità vibrante e verticale. Estremamente elegante e raffinato.

Consigliamo di decantarlo qualche ora prima del servizio.

“Il Barolo Ravera 2017 è un concentrato di forza. La mia impressione è che il 2017 si trasformerà in qualcosa di veramente speciale. Ha tutta l'energia che rende questo sito così distintivo, ma con un tocco in più di densità di frutta e un'intera gamma di aromi esotici che lo rendono un vino davvero meraviglioso. Frutti rossi vivi / violacei, petalo di rosa, gesso e pepe bianco danno vita ad un finale di grande intensità. Questo è un vino impressionante.”

(A. Galloni, Febbraio 2021)

Abbinamenti: Selvaggina, carne rossa, formaggio stagionato.

