



## Barolo Ravera 2011



**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. 34 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 2014.

**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.

*"Petali di rosa 31 dolce, menta e frutta rossa audace sono solo alcuni dei segni distintivi del 2011 Barolo Ravera. Aromatico e squisitamente sfumato, il Barolo Ravera si preannuncia ad essere magnifico. Il Barolo Ravera riunisce aromi velati, frutta cesellata ed energia pulsante. E' un vino splendido!".*  
(Vinous – Antonio Galloni. Settembre 2014)

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

**Alcol:** 14,29% Alc./Volume

**Acidità totale:** 6,01 g/L

**Estratto secco totale:** 30,4 g/L

