

BAROLO DOCG RAVERA

La classicità di Elvio Cagno.
Ravera è il cru storico di Novello,
con esposizione sud

Superficie: 2,5 HA

Vitigno: Nebbiolo sottovarietà Lampia e Michet

Densità: 4000 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera potata a Guyot

Altitudine: 380 metri s.l.m.

Bottiglie prodotte in media: 14000

Epoca vendemmia: ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo della temperatura, rimontaggio automatico, macerazione post-fermentativa per 30 giorni a cappello sommerso

Affinamento: 24 mesi in legno botte grande di rovere di Slavonia da 25-30 hl

Permanenza sui lieviti: 90 giorni

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Profilo sensoriale

Il colore è rosso granato intenso, vivace, brillante, con lievi riflessi aranciati. Al naso appare franco, elegante e potente; evoca sentori di rosa canina, di menta e di tabacco che col tempo volgono a profumi speziati, di caffè, di liquirizia, di tartufo e infine di cuoio e di minerali. In bocca appare pieno, rotondo, di grande struttura e buon equilibrio; ricorda la confettura di prugne e la mora. Il retrogusto è fresco e armonioso, molto gradevole per la persistenza aromatica. Capace di affinare negli anni le proprie caratteristiche, raggiunge classica eleganza e compostezza col passare del tempo.

Suggerimento: Ama le carni brasate, la selvaggina in civet e in salmi, i grandi arrostiti, i formaggi stagionati ma non piccanti, quali i pecorini e il Parmigiano Reggiano.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Note

Dal cru storico di Novello nasce il Barolo Ravera: un terreno che si esprime con la finezza dei profumi, la sapidità dei sapori e la grande complessità. La composizione prevalentemente calcarea e la storicità del cru aggiungono eleganza e struttura al vino, regalandogli un'ottima longevità. La capacità di evolvere nel tempo, superando indenne la prova degli anni, è espressione unica di pochi grandi vini. Austero e severo nei primi anni di vita, il Barolo Ravera non perde la sua tipicità con il passare delle vendemmie, anzi la esprime al meglio. La fermentazione non troppo breve e un'attenta selezione in vigna contribuiscono a esaltare le caratteristiche dell'uva, doti che si esprimono al meglio dopo un periodo di affinamento in bottiglia.

