



— V I B E R T I —

Barolo - Italia



RAVERA

Barolo DOCG Riserva Ravera

Specifiche

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: 100% Nebbiolo

Denominazione: Barolo, vigneto Ravera

Zona di produzione: Barolo, vigneto Ravera

Epoca di raccolta: da metà a fine ottobre

Valori analitici medi

Gradazione alcolica: 14,5% vol

Acidità totale: 5,8 g/l

Estratto secco: 27.5 mg/l

Primo anno di produzione del vino: 2013

PRODOTTO SOLO IN PARTICOLARI ANNATE, RITENUTE ADATTE PER LA VERSIONE RISERVA.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso granato

Profumi: sottobosco, catrame, terziari

Accostamenti: formaggi, salumi stagionati, carni stufate e alla griglia

Temperatura di servizio: 18°C

Capacità di evoluzione: 30 + anni

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva. Raccolta in cassette da 20Kg. Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulle bucce in vinificatori verticali a cappello emerso. Segue la fermentazione malolattica a temperatura controllata di 20°C.

Affinamento

Fino a 46 mesi in tini troncoconici in rovere della capacità di 50 hl. Un ulteriore affinamento di un paio di mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento e 12 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita con la menzione RISERVA.

La versione Ravera prevede le sole uve Nebbiolo dal vigneto Ravera in Barolo.