



— 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.

