

Barolo DOCG

Ravera

Comune: Novello, MGA Ravera

Vitigno: Nebbiolo 100%, clone Michet

Vinificazione: fermentazione spontanea a contatto con le bucce in tini tronco-conici di rovere per 30-35 giorni. La fermentazione malolattica viene effettuata in acciaio.

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere con successivo imbottigliamento nel mese di agosto

Formato: 0.75 L – 1.5 L Magnum – 3 L Jeroboam

Temperatura di servizio: 18° C

Profilo sensoriale: il *Barolo Ravera* è tanto un vino estremamente complesso, quanto equilibrato ed elegante. I profumi sono speziati, con note floreali, frutta rossa e nera, tabacco. In bocca l'acidità è sempre viva, mentre il corpo si presenta profondo, dalla trama tannica fitta, persistente ma vellutata.

