BAROLO RAVERA DOCG

Comune: Novello, sottozona Ravera

Superficie: 0,6 ha

Esposizione: Sud-est

Vitigno: 100% Nebbiolo

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Tipo di vendemmia: Manuale

Conformazione del suolo: Marne argilloso-calcareee

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 35-40 giorni

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere non tostato proveniente dalla regione francese dell'Allier. Riposa per almeno sei mesi in bottiglia.

Produzione: 4000 bottiglie

Formato: 0,75 L – 1,5L

Caratteristiche: Il colore è rosso granato con sfumature aranciate, il profumo è complesso di confettura e spezie, il sapore è caldo e vellutato.

Abbinamenti gastronomici: Ideale sulle carni rosse brasate, la selvaggina e i formaggi stagionati. Servire a 18°C.

BAROLO Ravera DOCG

Village: Novello, Ravera

Area: 0,6 ha

Exposure: South-East

Variety: 100% Nebbiolo

Implant density: 4500 vines/ha

Grape harvest: Manual

Soil characteristics: Clayey – limestone marl

Vinifications: destemming, pressing, traditional maceration for 35-40 days

Aging: 24 months in untoasted French oak barrels from Allier and Limousine. Finishing : at least six months in the bottle.

Amount: 4000 bottles

Type: 0,75 L – 1,5L

Characteristics: garnet red color, rich and fruity nose, with notes of red fruit jam, and spicy notes. Full bodied, dry and persistent taste.

Pairings: Perfect with red meat and mature cheeses. Serve at 18°C.