ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Ravera 2018 2018

Buon corpo, sapore asciutto, tannini importanti



La Vigna

Terreno Terreno di origine Tortoniana, composto da Marne di Sant'Agata fossili Laminate. Calcareo, argilloso e molto profondo.

Esposizione Esposizione sud-est.

Allevamento Vigneti tipici a controspalliera e potatura Guyot

Densità imp. 4500 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo Da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Lavorazione separata delle uve raccolte da parti diverse del vigneto. Diraspatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio, rimontaggi e verso fine fermentazione delestage. La durata delle macerazioni a cappello sommerso ha tempi variabili in base alla qualità dell'annata. Svinatura e fermentazione malo lattica spontanea in vasca di acciaio inox. Affinamento di 38 mesi, di cui almeno 18 in botti di capacità variabile di rovere francese. Successivo periodo di assemblaggio in vasca di acciaio inox e imbottigliamento generalmente in fine estate. Affinamento in bottiglia per alcuni mesi prima della messa in commercio a Gennaio del quarto anno successivo la vendemmia.

Sensazioni Delicato color rosso rubino granato. Profumo inconfondibile, assai gradevole, fruttato, intenso ed etereo, molto persistente dal finale balsamico. All'assaggio risulta di buon corpo e freschezza. Il sapore è asciutto, con tannini importanti, pieni e

molto promettenti. Finale lungo e persistente che lascia intendere un grande potenziale di invecchiamento.

Ravera, Barolo DOCG firmato da Abrigo Giovanni, è un vino di grande longevità, freschezza, e corpo. Merito delle caratteristiche uniche del microclima e del terreno, tipiche della menzione geografica aggiuntiva (MGA) Ravera, nel comune di Novello. Nebbiolo al 100%, "Ça va sans dire", i vigneti affondano le loro radici in un suolo di antica origine Tortoniana, composto da Marne di Sant'Agata fossili Laminate, con piante che hanno un'età variabile tra i 20 e i 35 anni. vendemmia manuale, in cassette, la lavorazione inizia verso la metà di ottobre, quando le uve hanno raggiunto un perfetto grado di maturazione. La lavorazione è separata per le uve raccolte da parti diverse del vigneto. Si inizia con diraspatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio, con una macerazione a cappello sommerso variabile nei tempi in base alla qualità dell'annata. Al termine della lavorazione, il vino matura per circa 38 mesi, di cui almeno 18 in botti di capacità variabile di rovere francese. Quindi, dopo l'assemblaggio in vasche di acciaio inox e l'imbottigliamento, è previsto un ulteriore fase di riposo in cantina prima della definitiva messa in commercio, che avviene, generalmente, nel mese di Gennaio del quarto anno successivo la vendemmia. Nel calice si presenta di un delicato color rosso rubino granato. Al naso, il profumo è tipico e assai gradevole. Fruttato, intenso ed etereo, molto persistente, con un finale balsamico. In bocca rivela un buon corpo, sapore asciutto, tannini importanti, pieni e molto promettenti. Il finale lungo e persistente. Un vino così richiede senza dubbio un abbinamento di livello. Ottimo, per esempio, con i bolliti, i brasati o gli arrosti. Per chi ama i sapori forti, infine, è perfetto anche con la selvaggina e, eventualmente, anche con i formaggi ben stagionati.

Un'autentica realtà a conduzione famigliare. Questa è l'azienda Giovanni Abrigo, dal nome del fondatore, che dal 1968 coltiva terreni e valorizza i prodotti delle Langhe. Ai tempi, Giovanni e Maria gestivano la tipica azienda di Langa, con allevamento di bovini di razza Piemontese da carne e piccoli animali da cortile. A questi si aggiungono la coltivazione di campi di cereali, noccioleti, frutteti e ovviamente vigneti per la produzione di vino Dolcetto. Lo sviluppo arriva verso la metà degli anni '80, quando il figlio Giorgio, terminati gli studi di agronomia, inizia ad occuparsi in prima persona della coltivazione di noccioleti e vigneti. Questi ultimi vengono impiantati sui terreni meglio esposti e più vocati dell'azienda. Con l'arrivo del nuovo millennio, poi, sono i loro figli a fare il loro ingresso in azienda. Questo dona nuova linfa e stimoli, e porta, nel 2019, a portare a termine la costruzione della nuova cantina di invecchiamento, che unisce e completa i locali edificati dalle diverse generazioni.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821