ACQUISTATO IL .....

Barolo Ravera DOCG 2017 2017

Una vera e propria chicca enologica



La Vigna

Terreno Le analisi evidenziano terreno limoso-argilloso, con bassa percentuale sabbiosa ed elevato contenuto di calcare. L'indice granulometrico (rapporto Sabbia / Limo + Argilla) indica una tessitura del suolo esplorato dalle radici molto fine. Si tratta di un terreno molto chiaro che conferisce al vino ottenuto dalle uve nebbiolo su di esso coltivate potenza, frutto, armonia, eleganza e grande longevità.

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOCG

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vinificazione: diraspa-pigiatura a cui segue macerazione pellicolare per 24 ore a 15°-18°C.Inizio della fermentazione alcolica spontanea a mezzo di lieviti indigeni a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata con picchi di 32°-33° C; durata 25 giorni con rimontaggi quotidiani; al termine di questo periodo si fa una macerazione a cappello sommerso a 22°C della durata di 40 giorni . Svinatura a secco, sfecciatura e travaso in botti. Fermentazione

malolattica: completamente svolta in modo spontaneo durante la macerazione a cappello sommerso. Affinamento: in botte da 500 litri per i primi 9 mesi, poi travasato in botti di rovere da 50 ettolitri per i successivi 21 mesi. Assemblaggio ed imbottigliamento avvenuto a giugno 2018. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per quindici mesi prima della commercializzazione.

Sensazioni

L’annata 2015 è all’insegna dell’eleganza: Ravera è limpido, fine e delicato al naso, dove sviluppa aromi di frutta rossa matura e fiori appassiti uniti ad un accenno speziato. Si estende al palato con forza e vigoria, ma l’ingresso è dolce ed il finale soffice ma duraturo grazie al tannino gentile ed avvolgente di Novello. Un’annata sicuramente memorabile per il nostro Barolo “Ravera”.

Una vera e propria chicca enologica, questo Barolo Ravera DOCG proposto da Abbona. Si tratta di una annata 2015, quindi in vino ancora relativamente giovane, in grado di regalarci grandi soddisfazioni ancora per molti anni a venire. Nebbiolo al 100%, ça-va-sans-dire, nasce da una accurata lavorazione in cantina. Diraspatura e pigiatura, precedono la fase di macerazione pellicolare che si prolunga per circa 24 ore a temperatura controllata e che porta all'inizio della fermentazione alcolica spontanea, cioè innescata da lieviti indigeni. Il tutto prosegue per circa un mese, durante il quale il vino viene sottoposto a rimontaggi quotidiani. Al termine di questo periodo si prosegue con una ulteriore fase di macerazione, a cappello sommerso, per altri 40 giorni. Poi svinatura e travaso in botti. Prima in botti da 500 litri per 9 mesi, a poi in botti da 50 ettolitri per i successivi 21 mesi. Solo a quel punto si procede all'assemblaggio finale e all'imbottigliamento che, nel caso di questa vendemmia, è avvenuto nel mese di giugno del 2018. Vino super elegante, questo Ravera si presenta nel bicchiere di un bel colore limpido. Al naso è fine e delicato, con aromi di frutta rossa matura e fiori appassiti, uniti ad un accenno speziato. In bocca è forte e vigoroso, con un ingresso dolce e un finale delicato ma persistente. Un'annata definita memorabile per questo Barolo. Da stappare, senza fretta, quando il menù è di quelli seri. Carni arrosto o alla griglia. Funghi e tartufi, quando la stagione è quella giusta.

Celso Abbona, bisnonno degli attuali proprietari dell'azienda, fu tra i primi della sua generazione a credere nelle potenzialità del territorio di Dogliani e a valorizzare il Dolcetto, l'uva che su queste colline era in grado di raggiungere l'eccellenza. L'azienda nasce così, con tanto lavoro e tanta passione. Fu proprio Celso a piantare il mitico vigneto di Bricco Doriolo, in frazione Santa Lucia di Dogliani, che oggi rappresenta uno dei più prestigiosi cru della denominazione. Con gli anni, e l'ingresso in azienda delle nuove generazioni, l'azienda è cresciuta e si è espansa, in particolare verso le Langhe. Erano gli anni in cui la scommessa del Barolo era ancora tutta da vincere. Vengono così acquistati i primi appezzamenti che permettono all'azienda di vendemmiare e imbottigliare i primi Nebbiolo. E fu un successo. Oggi, le nuove generazioni proseguono il lavoro, continuando con lo stesso impegno a produrre grandi vini del territorio. L'azienda può contare su circa 52 ettari di vigneti nei comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Novello, tutti condotti in modo sostenibile, per produrre vini buoni, nel pieno rispetto della natura. Molte delle vigne di famiglia, lavorate ancora a mano secondo metodi tramandati da generazioni, sono composte da ceppi vecchi, anche di 60 anni. Sono piante di rara bellezza e in grado di esprimere il massimo della qualità del loro territorio.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821