

Ravera

Barolo DOCG 2012

Vietti

Il Ravera di Vietti è un Barolo Docg prodotto nel vigneto Ravera nel comune di Novello. Un vino che vanta notevole precisione e molteplici sfumature, riassunto elegante del territorio da cui nasce, e simbolo della tradizione vitivinicola di Vietti.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Barolo

Denominazione DOCG

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Localizzazione Novello

Vitigno Nebbiolo 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso granato

Gusto Strutturato, fine, dal carattere austero, concentrato e dal tannino avvolgente su trama acida e sapida

Profumo Intenso, etereo, sensazioni che rimandano alla farina, speziato, mineralità complessa, sorretto da note balsamiche e tostate

Abbinamenti Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18° - 20°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 4 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti ;Wine Spectator 94 ;Robert Parker 94 ;James Suckling 96

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Tipologia terreno Calcareo-argilloso

Densità impianto 4.900 piante per ettaro

Età ceppi 5 - 60 anni

Resa per ettaro 20 hl per ettaro

Vinificazione Fermentazione alcolica per circa 4/5 settimane in acciaio, macerazione con cappello sommerso, malolattica svolta in botte senza travasi

Affinamento 32 mesi in botti grandi di rovere tradizionale