

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 bicchieri 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