

# lo Zoccolai

Cascina in Barolo

## Barolo d.o.c.g. "Ravera Riserva"

### Rebsorte

100% Nebbiolo.

### Lage

Südost

### Höhe (ü. M.)

320-400 m

### Boden

Mergel-Kalkstein

### Erziehungssystem

Guyot.

### Pflanzdichte

4.500 Pflanzen

### Ertrag pro Hektar

50 ql

### Weinlese

Oktober

### Alkoholgehalt

14,5 % Vol (je nach Jahrgang)

### Serviertemperatur

16°-18°C

### Zusätzliche Informationen

Enthält Sulfite

### Von

Produkt aus Italien



Der Barolo DOCG Ravera Riserva ist ein Wein mit feinem Aroma und großer Komplexität, dessen Struktur ihn ideal für die Reifung macht. In seinen ersten Jahren ist er streng und anspruchsvoll, verliert jedoch im Laufe der Zeit nicht seine typischen Eigenschaften..

### Verarbeitung

Nach der Weinlese erfolgt das Abbeeren und eine sanfte Pressung. Anschließend folgt die Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks bei 28 °C. Dabei bleibt der Most für 18 Tage in Kontakt mit den Schalen und Kernen. Nach dem Abziehen wird im Keller ein ideales Umfeld für eine perfekte malolaktische Gärung geschaffen. Der Wein reift 42 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche (2.500 l) und lagert vor dem Verkauf weitere 6 Monate in der Flasche. Während aller Produktionsschritte wird nichts dem Zufall überlassen: Alles geschieht unter Achtung der Tradition, jedoch mit modernsten Methoden und Technologien..

### Verkostungsnotizen

Rubinrote Farbe mit kristallklarer Brillanz. Intensives, anhaltendes Bouquet mit Noten von getrockneten Rosen, Alpenblumen und edlem Holz. Große Struktur – harmonisch ausbalanciert durch reife Tannine. Feine, lang anhaltende Aromen und eine gute Säure machen den Ravera zu einem angenehmen und faszinierenden Wein.

### Empfohlene Speisebegleitung

Passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Käse. Auch als angenehmer Begleiter nach dem Abendessen geeignet.