

lo Zoccolajo

Cascina in Barolo

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

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

Sud-Est

Altitudine (s.l.m)

320-400 m

Terreno

Marnoso-Calcareo

Sistema di allevamento

Guyot.

Densità Ceppi

4.500 piante

Resa per ettaro

50 ql

Vendemmia

Ottobre

Grado Alcolico

14.5% Vol (in base all'annata)

Temperatura di Servizio

16°-18°

Informazioni aggiuntive

Contiene solfiti

Provenienza

Prodotto in Italia



Il vino Barolo DOCG Ravera Riserva è un vino con aroma fine, di grande complessità, la cui struttura lo rende ideale per l'invecchiamento. Austero e severo nei suoi primi anni di vita, non perde la tipicità con il passare del tempo.

Lavorazione

Dopo la raccolta arriva la diraspatura, pigiatura soffice, segue una fermentazione in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata di 28°C. Questo consiste nel lasciare il mosto in contatto con le bucce per 18gg. Dopo la svinatura, in cantina vengono create le condizioni ideali per una perfetta fermentazione malolattica. Il vino matura in botte grande di rovere di Slavonia (2.500 lt) per 42 mesi e affina in bottiglia 6 mesi prima di essere venduto. Per tutti i passaggi nulla è trascurato; tutto è fatto nel rispetto della tradizione ma con le metodologie e gli strumenti più moderni.

Note di degustazione

Colore rosso rubino che mostra una brillantezza cristallina. Profumo intenso, pieno e persistente; ricorda rose secche, fiori alpini e legno nobile. Grande struttura – ben bilanciata grazie ai tannini maturi. Aromi sfumati e persistenti e una buona acidità. Il Ravera è un vino piacevole e affascinante.

Abbinamento consigliato

Può essere servito con grandi piatti a base di carne rossa e formaggi stagionati, può anche rendere piacevole il dopocena.