

# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Barolo
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Novello
<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso granato
<b>Gusto</b>	Strutturato, fine, dal carattere austero, concentrato e dal tannino avvolgente su trama acida e sapida
<b>Profumo</b>	Intenso, etereo, sensazioni che rimandano alla farina, speziato, mineralità complessa, sorretto da note balsamiche e tostate
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18° - 20°

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	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

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Tipologia terreno</b>	Calcareo-argilloso
<b>Densità impianto</b>	4.900 piante per ettaro
<b>Età ceppi</b>	5 - 60 anni
<b>Resa per ettaro</b>	20 hl per ettaro
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione alcolica per circa 4/5 settimane in acciaio, macerazione con cappello sommerso, malolattica svolta in botte senza travasi
<b>Affinamento</b>	32 mesi in botti grandi di rovere tradizionale