



Barolo DOCG Ravera 2012

Vietti

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Piemonte
Producteur	Vietti Castiglion Faletto
Classification	DOCG
Expansion	Fût en bois de 32 mois. Cuve en acier de 4 mois
Contenu	1,5 Lt
Millésime	2012
Phase de dégustation	jusqu'à 21 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Nebbiolo 100 %
Numéro d'article	10027112

Commentaires

Le Rosso dei Notri est le vin de base de l'entreprise, obtenu à partir d'une deuxième sélection de la récolte, après que les raisins pour les grands vins ont déjà été choisis. C'est un vin jeune qui peut être bu au cours d'un repas. Après la récolte, qui a lieu la deuxième et la troisième semaine de septembre, on procède à une macération traditionnelle. La plus grande partie du sangiovese est ensuite élevée dans des cuves en acier, tandis que le reste du vin est vieilli en barriques françaises pendant environ trois mois.

Recommandation culinaire

Plats forts, viandes brunes, plats bien assaisonnés, fromages forts

Notes de dégustation

Grenat rubis intense et pétillant. Ouverture sur de jolies notes fruitées sucrées, de prunes mûres, quelques cerises confites, beaucoup de framboises des bois. Montre

également beaucoup de fruits mûrs en bouche, plein de framboises, ouvert et présent, se déploie avec des tanins adhérents et complexes, décrit un arc large, dans la finale riche en pression, salée.