



## Barolo DOCG Ravera 2017

Vietti

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Piemonte
<b>Produttore</b>	Vietti Castiglione Faletto
<b>Classificazione</b>	DOCG
<b>Maturazione</b>	Botte di legno per 32 mesi. Serbatoio in acciaio 4 mesi
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2017
<b>Conservazione</b>	fino a 22 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14.5 %
<b>Vitigni</b>	Nebbiolo
<b>Articolo n.</b>	10022717

### Abbinamenti

Piatti forti, carni scure, piatti ben conditi, formaggi forti

### Note di degustazione

Rubino granato intenso frizzante. Si apre con note accattivanti e dolci di frutta, di prugne mature, alcune ciliegie candite, molti lamponi selvatici. Mostra anche molta frutta matura al palato, pieno di lamponi, aperto e presente, si dispiega con tannini aderenti e complessi, descrive un ampio arco, nel finale ricco di pressione, salato