



Barolo DOCG Ravera 2012

Vietti

Tipo	Vino rosso
Origine	Italian, Piemonte
Produttore	Vietti Castiglion Falletto
Classificazione	DOCG
Maturazione	Botte di legno per 32 mesi. Serbatoio in acciaio 4 mesi
Contenuto	1.5 Lt
Annata	2012
Conservazione	fino a 21 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Nebbiolo 100 %
Articolo n.	10027112

Annotazioni

Il Rosso dei Notri è il vino di base dell'azienda, ottenuto da una seconda selezione della vendemmia dopo che le uve per i grandi vini sono già state selezionate. È un vino giovane che può essere bevuto a tutto pasto. Dopo la vendemmia, avvenuta nella seconda e terza settimana di settembre, viene effettuata una macerazione tradizionale. La maggior parte del Sangiovese viene poi maturato in vasche d'acciaio, mentre il resto del vino viene affinato per circa 3 mesi in barrique francesi.

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