



## Barolo DOCG Ravera 2017

Vietti

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Piemonte
<b>Produzent</b>	Vietti Castiglione Faletto
<b>Klassifizierung</b>	DOCG
<b>Ausbau</b>	32 Monate Holzfass. 4 Monate Stahltank
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Genussphase</b>	bis 22 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	18 - 20°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 %
<b>Traubensorten</b>	Nebbiolo
<b>Artikel-Nr</b>	10022717

### Passt zu

Kräftige Speisen, Dunkles Fleisch, gut gewürzte Gerichte, Kräftige Käse

### Degustationsnotizen

Funkelendes, intensives Rubingranat. Eröffnet mit ansprechenden, süßen Fruchtnoten, nach reifen Zwetschgen, etwas eingelegte Kirschen, viel Waldhimbeere. Zeigt auch am Gaumen viel reife Frucht, satt nach Himbeeren, offen und präsent, entfaltet sich mit griffigem, vielschichtigem Tannin, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale satter Druck, salzig