



Barolo DOCG Ravera 2012

Vietti

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Piemonte
Produzent	Vietti Castiglion Faletto
Klassifizierung	DOCG
Ausbau	32 Monate Holzfass. 4 Monate Stahltank
Inhalt	1.5 Lt
Jahrgang	2012
Genussphase	bis 21 Jahre
Ausschanktemperatur	18 - 20°C
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Nebbiolo 100 %
Artikel-Nr	10027112

Bemerkungen

Der Rosso dei Notri ist der Basiswein des Unternehmens, der aus einer zweiten Auswahl der Ernte gewonnen wird, nachdem die Trauben für die grossen Weine bereits ausgewählt wurden. Er ist ein junger Wein, der während einer Mahlzeit getrunken werden kann. Nach der Ernte, die in der zweiten und dritten Septemberwoche stattfindet, wird eine traditionelle Mazeration durchgeführt. Der grösste Teil des Sangiovese wird dann in Stahltanks ausgebaut, während der Rest des Weins etwa 3 Monate lang in französischen Barriques reift.

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