

BAROLO DOCG RAVERA “BRICCO PERNICE”

La tradizione di Elvio Cagno



Superficie: 2 HA

Vitigno: Nebbiolo sottovarietà Lampia

Densità: 5000 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera potata a Guyot

Altitudine: 320 metri s.l.m

Bottiglie prodotte in media: 5000

Epoca vendemmia: ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo della temperatura, rimontaggio automatico, macerazione post-fermentativa per 30 gg. a cappello sommerso

Affinamento: 30 mesi in legno botte grande di rovere di Slavonia da 25-30 hl

Permanenza sui lieviti: 90 giorni

Affinamento in bottiglia: 18 mesi

Profilo sensoriale

Colore rubino tendente al granato, all'olfatto si percepiscono intense note di viola, accompagnate da un cenno di terra bagnata e di un frutto rosso maturo e spezie finemente accennate. Al palato si mostra armonico e molto strutturato con tannini incisivi ma vellutati e dolci.

La nota elegante e suadente lo promuove già in gioventù, caratteri che si trasformeranno gli anni in complessità, lasciando spazio a evoluzioni degne solo dei grandi vini.

Suggerimento: carni sia bianche sia rosse con lunghe cotture e condimenti importanti, arrostiti e stufati, selvaggina, brasati, formaggi a pasta dura e stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Note

Inspirandosi nel nome al bracco su cui le pernici in amore costruiscono il loro nido, il Barolo Ravera Bracco Pernice è l'ultimo prodotto di casa Cagno: il risultato di tanta fatica, anni e anni di lavoro, un desiderio che è diventato realtà. Il progetto nasce da un desiderio di Elvio e Valter è riuscito a concretizzarlo: una splendida vigna nella parte più storica del cru Ravera, ad altissima vocazione per il Barolo e dall'eccezionale microclima. Il Barolo Bracco Pernice, proseguimento della storia di Elvio Cagno iniziata a La Morra, fa parte della "Riserva di Elvio" come espressione somma di tutti i suoi insegnamenti tecnici e stilistici, come solo un grande maestro come lui poteva dare. Caratteristica peculiare del Barolo Bracco Pernice è l'avvolgente morbidezza, capace di rivelare al contempo tutta la suadenza e la potenza del Bracco Ravera. La grafica dell'etichetta del Bracco Pernice rappresenta l'evoluzione artistica della figlia Elena che oggi reinterpreta questo vino, così come fece all'età di 3 anni con l'etichetta del Barolo a lei dedicato, il Vigna Elena.