



## Barolo DOCG Ravera “Bracco 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

**Epoca vendemmia:** ottobre

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

**Affinamento:** 30 mesi in 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 fini e dolci.

**Suggerimento:** La nota elegante e suadente lo promuove già in gioventù, ma la suadenza e soprattutto la complessità lasciano spazio ad evoluzioni solo degne dei grandi vini.

**Temperatura di servizio** 19°C.

### Note

Ispirandosi nel nome al bracco su cui le pernici in amore costruiscono il loro nido, il Barolo Bracco Pernice è l'ultimo prodotto di casa Cagno: il risultato di tanta fatica, anni e anni di lavoro, un desiderio che diventa ora realtà. Il progetto che già Elvio immaginava e che ora Valter è riuscito a concretizzare: 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 gli insegnamenti tecnici e stilistici del grande maestro, papà Elvio. 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.