



Barolo DOCG Ravera

Der klassische Stil von Elvio Cogno.

Ravera ist der historische Cru von Novello, mit südlichen Ausrichtungen.

Anbaufläche: 4,88 Hektar

Rebsorte: Nebbiolo der Untersorten Lampia und Michet

Bepflanzungsdichte: 4000 Reben pro Hektar

Erziehungssystem: am Spalier, mit Guyot-Schnitt

Höhenlage: 380 m ü.d.M.

Lesezeit: Oktober

Weinbereitung: in Edelstahl bei kontrollierten Temperaturen, mit automatischer Umwälzung; nach der Gärung 30 Tage Mazeration mit untergetauchtem Tresterhut

Ausbau: 24 Monate in großen 25-30-hl-Eichenfässern aus Slawonien

Verweilzeit auf den Hefen: 90 Tage

Flaschenreife: 6 Monate

Sensorisches Profil

Die Farbe ist intensiv und leuchtend Granatrot mit zarten, orangefarbenen Reflexen. In der Nase zeigt er sich klar, elegant und kräftig mit Noten von Hundsrosen, Minze und Tabak, die mit der Zeit in würzige Aromen, wie Kaffee, Lakritz und Trüffel, und schließlich in Leder und Minerale übergehen. Am Gaumen offenbart sich dieser Barolo voll, rund, von großer Struktur und guter Ausgewogenheit und erinnert an Pflaumenkonfitüre und getrocknete Brombeeren. Der Abgang mit Nuancen von Schokolade ist harmonisch und von angenehm aromatischer Länge. Mit den Jahren vermag es dieser Wein, seine Charakteristiken zu verfeinern und erreicht klassische Eleganz und eine würdevolle Ausgewogenheit.

Empfehlungen: Dieser Wein liebt Schmorfleisch, Wildragout, große Braten, reife, aber nicht pikante Käsesorten, wie Pecorino und Parmesan.

Serviertemperatur: 19°C.

Anmerkungen

Der Barolo Ravera entsteht aus dem historischen Cru von Novello: ein Gebiet, das sich in den feinen Duftnoten, der mineralischen Würze des Geschmacks und in der großen Komplexität widerspiegelt. Die vorwiegend kalkige Bodenbeschaffenheit und die historische Bedeutung des Crus verleihen dem Wein Eleganz und Struktur und bescheren ihm optimale Langlebigkeit. Die Fähigkeit, sich im Laufe der Zeit zu entfalten und unbeschadet die Jahre zu überstehen, ist einzigartig und nur wenigen großen Weinen gegeben. Der Barolo Ravera, der in den ersten Jahren einen herben Charakter offenbart, verliert im Verlauf der Jahre keineswegs seine typischen Merkmale, im Gegenteil, er entfaltet sich bestens. Die nicht zu kurze Gärzeit und eine sorgfältige Auslese im Weinberg tragen dazu bei, die Eigenschaften der Trauben hervorzuheben: Vorzüge, die am besten nach der Flaschenreife zur Geltung kommen. Dieser Barolo verkörpert ein einzigartiges und prestigevolles Terroir, das die typischen Merkmale der Hügel der Langhe in eine Spitzenposition der Qualität versetzt.