

## BAROLO DOCG RAVERA

*La classicità di Elvio Cagno.*

**Ravera è il cru storico di Novello,  
con esposizione sud**

**Superficie:** 4,88 HA

**Vitigno:** Nebbiolo sottovarietà Lampia e Michet

**Densità:** 4000 viti per ettaro

**Allevamento:** contropalliera potata a Guyot

**Altitudine:** 380 metri s.l.m

**Bottiglie prodotte in media:** 15000

**Epoca vendemmia:** ottobre

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

**Affinamento:** 24 mesi in legno botte grande di rovere di Slavonia da 25-30 hl

**Permanenza sui lieviti:** 90 giorni

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi

---

### Profilo sensoriale

Il colore è rosso granato intenso, vivace, brillante, con lievi riflessi aranciati. Al naso appare franco, elegante e potente; evoca sentori di rosa canina, di menta e di tabacco che col tempo volgono a profumi speziati, di caffè, di liquirizia, di tartufo e infine di cuoio e di minerali. In bocca appare pieno, rotondo, di grande struttura e buon equilibrio; ricorda la confettura di prugne e la mora. Il retrogusto è fresco e armonioso, molto gradevole per la persistenza aromatica. Capace di affinare negli anni le proprie caratteristiche, raggiunge classica eleganza e compostezza col passare del tempo.

**Suggerimento:** Ama le carni brasate, la selvaggina in civet e in salmi, i grandi arrostiti, i formaggi stagionati ma non piccanti, quali i pecorini e il Parmigiano Reggiano.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.

### Note

Dal cru storico di Novello nasce il Barolo Ravera: un terreno che si esprime con la finezza dei profumi, la sapidità dei sapori e la grande complessità. La composizione prevalentemente calcarea e la storicità del cru aggiungono eleganza e struttura al vino, regalandogli un'ottima longevità. La capacità di evolvere nel tempo, superando indenne la prova degli anni, è espressione unica di pochi grandi vini. Austero e severo nei primi anni di vita, il Barolo Ravera non perde la sua tipicità con il passare delle vendemmie, anzi la esprime al meglio. La fermentazione non troppo breve e un'attenta selezione in vigna contribuiscono a esaltare le caratteristiche dell'uva, doti che si esprimono al meglio dopo un periodo di affinamento in bottiglia. È testimonianza

