VIETTO
NOVELLO - ITALIA

# Barolo "Ravera"

## Processo produttivo

Vendemmia manuale in cassetta, diraspapigiatura e fermentazione "a cappello emerso" con rimontaggi giornalieri, macerazione prolungata oltre la fermentazione per 30 – 35 giorni, la conseguente svinatura ed i successivi travasi predispongono il vino alla fermentazione malolattica ed entro dicembre inizia l'affinamento in legno che, in questo caso, dura almeno tre anni. Dopo l'imbottigliamento che avviene in estate il vino si evolve in bottiglia per altri 18 mesi prima di entrare sul mercato.

## Degustazione

Colore rosso rubino intenso con spiccati riflessi aranciati.
Olfatto netto, ampio con note di rosa canina, tabacco e menta.
Gusto armonioso e rotondo con finale persistente e speziato.

## Commento

Vino importante di grande carattere e longevità da abbinare a secondi piatti di carne con cottura lenta come i brasati e gli stracotti o a formaggi stagionati e di mucca d'alpeggio.

**AZIENDA AGRICOLA VIETTO**
Cantina e uffici: Località Panerole, 16 - 12060 Novello (CN)
Tel/Fax +39 0173 731379 - E-mail: info@vietto.it
**www.vietto.it**