

Barolo „Ravera“

Herstellungsprozess

Die Weinreben werden von Hand in Kisten gelesen, entrappt, eingemaischt und täglich untergetaucht. Dem langen Aufweichen und der 30-35 Tage langen Gärung folgen das Pressen und der Ausbau, die den Wein auf die malolaktische Gärung vorbereiten. Ab Dezember wird der Wein für die Reifung, die in diesem Fall mindestens drei Jahre dauert, in Holzfässern gelagert. Nach der Abfüllung im Sommer entwickelt sich der Wein für weitere 18 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt gelangt.

Verkostung

Intensives Rubinrot mit ausgeprägten orangefarbenen Reflexen.

Reintöniger, umfassender Duft mit Noten von Hagebutte, Tabak und Minze.

Harmonischer, runder Geschmack mit nachhaltigem, würzigem Abgang.

Anmerkung

Üppiger Wein mit großem Charakter und langer Haltbarkeit, der gut zu Hauptgerichten mit langsam gegartem Fleisch wie Schmorbraten oder zu reifem Käse und Bergkäse aus Kuhmilch passt.



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