

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RAVERA 2012

Selezioni di Vigneto



“ Del Barolo Ravera mi emoziona la personalità decisa ma eterea, la bocca graffiante e una sfumatura di iodio e ruggine. È teso come il suono di una Telecaster, diretto, elettrico. ”

Giuseppe Vaira

DESCRIZIONE: Negli anni '80 Milena e Aldo, sposini, già coltivavano un piccolo appezzamento di Nebbiolo alla Ravera. Questo vino è l'espressione di una attesa durata oltre dieci anni, per permettere che le viti maturassero e vini acquistassero la giusta struttura. Dall'anfiteatro più assolato, silenzioso e bello della zona.

VARIETA': 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: La Ravera si trova alla confluenza di due matrici geologiche diverse. Nel corso di milioni di anni gli strati si sono sovrapposti, creando un suolo piuttosto fragile e soggetto a erosione, ma dalle enormi potenzialità. Prevalenza di Marne di Sant'Agata Fossili, intervallate da depositi sabbiosi ricchi di ferro (Formazioni di Lequio). Quota altimetrica media: 360 m.s.l.m.

ANNATA: L'inverno del 2012 sarà ricordato come uno dei più freddi degli ultimi anni. Primavera piovosa e un'estate molto asciutta hanno condotto a una vendemmia molto bella, che ci regalato vini dotati di slancio e struttura. I Baroli sono particolarmente aerei, fini, con un profilo aromatico ancora più espressivo ed etereo rispetto al 2010.

Il 2012 rappresenta solo la terza annata prodotta di questo Barolo. È un vino nitido, teso, ci fa sognare una grande longevità ma è gustoso e intrigante già ora.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: La vendemmia è stata effettuata il 9 ottobre. Dato l'ottimo equilibrio della maturazione, la macerazione è durata 45 giorni, di cui 5 a cappello sommerso. Fermentazione malolattica in acciaio nella primavera successiva.

AFFINAMENTO: 30 mesi in botte di rovere di Slavonia da 30hL prima dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Color rubino brillantissimo. Grafite, cenere, ciliegia e bacche rosse selvatiche. Ruggine e iodio in sottofondo. Il palato si distingue per nerbo ed energia. Lungo e teso, con tannino croccante e piccoli frutti selvatici.

CURIOSITA':

- Negli anni '80 Milena e Aldo già coltivavano alcune vigne alla Ravera. Leggenda vuole che Giuseppe sia nato dopo una passeggiata per mangiare le ciliegie della Ravera.
- La prima annata prodotta della nuova era è il 2010.
- È attualmente la più piccola produzione Vajra di Barolo di singolo vigneto.
- Il vigneto della Ravera si apre a Sud. La sua forma ad anfiteatro accoglie i raggi del sole e le brezze in modo complementare a quello del Bricco delle Viole, il quale si staglia come la prua di una nave: 100mt più in alto e 1 km più a nord.