

Naam Barolo Ravera

Jaartal 2017

Bewaarpotentieel Tot eind 2047

Producent Vietti

Wijnstijl vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, heel mineraal, krachtige tannines, prominente zuren

Appellatie DOCG Barolo

Druivensoorten 100% nebbiolo

Alcoholpercentage 14,00% vol

Omschrijving Gelegen in het hart van de Langhe, in het schilderachtige dorp Castiglione Falletto, werd Landgoed Vietti in 1800 opgericht door Carlo Vietti. Het kreeg echter pas echt faam in de jaren '60, toen Luciana Vietti trouwde met Alfredo Curado, oenoloog en gepassioneerd kunstliefhebber.

De visie van Alfredo legde de basis voor het domein zoals we het vandaag kennen. Hij realiseerde baanbrekende prestaties, waaronder de creatie van één van Barolo's eerste cru's, Rocche di Castiglione (1961), de introductie van de monocépage Arneis (1967) en de ontwikkeling van de iconische auteursetiketten (1974).

In 2016 werd het domein overgenomen door een Amerikaans investeringsfonds, maar het bleef trouw aan zijn erfgoed, waarbij traditie en innovatie samenkomen om wijnen van wereldklasse te creëren.

Vietti is uitgegroeid tot één van de meest toonaangevende wijnhuizen van Italië, bekend om wijnen met een uitgesproken eigen karakter. De kwaliteit is fenomenaal en consistent over het volledige assortiment. In topregio's zoals Piemonte geldt meer dan elders de wet van de sterkste: je waarde wordt grotendeels bepaald door de ligging van je wijngaarden. Vietti heeft in de loop der jaren een uitzonderlijk patrimonium van topliggingen in Barolo en Barbaresco opgebouwd. Het is zelfs de enige producent met wijngaarden in alle elf dorpen die Barolo mogen produceren, en was een van de eerste wijnhuizen die 'single vineyard' Barolo's bottelden.

De Barolo Ravera heeft een intense, granaatrode kleur en een neus met zeer zuivere aroma's van munt en kruidige noten. Het gehemelte, hoewel nog jong, is in perfecte harmonie, met zwarte vruchten, kruiden, perfecte zuurtegraad en elegante tannines. De afdrank onthult al het potentieel van deze (grote) wijn.

Serveren bij rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong Ravera wijngaard in Novello (3ha). Gemiddelde leeftijd: 27 jaar. Zuidwestelijke ligging. Klei-kalksteengrond.

Opbrengst 4.500 stekken/ha

Oogst Oktober

Vinificatie De alcoholische gisting duurt 4 tot 5 weken in roestvrijstalen tanks met schilcontact. Deze periode omvat de maceratie met pre- en post-fermentatie. Hierbij gebruikt men de oude ancestrale techniek waarbij men de mosthoed ondergedompeld houdt in het sap. Dit zorgt voor zeer veel extractie. De trage malolactische gisting vindt plaats in vaten tot het einde van de volgende lente.

Flesafsluiting natuurkurk

Opvoeding 32 maanden in grote tonnen.

Analytisch Droogextract: 31,59 g/l - totale aciditeit: 6,21 g/l - restdsuikers: 1,22 g/l - sulfieten: 85 mg/l - pH: 3,44

Productie 7.500 flessen 0,75

Recensentscores nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be
jamesuckling.com: 97
Vinous: 96

Openingsuren van onze winkel

Maa 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)

