

Naam	Barolo Ravera
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2052
Producent	Vietti
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, heel mineraal, krachtige tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo

Omschrijving

De jaren '60 waren een keerpunt in de geschiedenis van het landgoed met het huwelijk van Luciana Vietti en Alfredo Curado, oenoloog van beroep en een groot kunstliefhebber. De intuïties van Alfredo zullen de basis vormen van het domein dat we vandaag kennen, met name dankzij de creatie van één van Barolo's eerste cru's (Rocche di Castiglione - 1961), de wijnbereiding van de monocépage arneis (1967) of de uitvinding van de auteur's etiketten (1974). Inmiddels is het domein uitgegroeid tot één van de meest erkende domeinen van Italië. In 2016 werd het domein gekocht door een Amerikaans investeringsfonds, de dagdagelijkse leiding blijft wel in handen van Elena en Luca Vietti.

Vietti groeide uit tot één van de meest toonaangevende domeinen van Italië en onderscheidt zich door wijnen met een eigen karakter. De kwaliteit is fenomenaal en consistent over het volledige assortiment. In topregio's als Piemonte geldt meer dan waar ook de wet van de sterkste: je bent maar zoveel waard als de ligging van je wijngaarden. De familie Curado/Vietti heeft over de jaren een uitzonderlijk patrimonium van topliggingen in Barolo en Barbaresco kunnen opbouwen. Zo is Vietti de enige producent die wijngaarden bezit in de elf dorpen die Barolo mogen produceren. Ook waren ze pioniers in het bottelen van "single vineyard" Barolo's. Door als één van de eerste wijndomeinen te exporteren naar de Verenigde Staten werd Vietti in geen tijd een grote naam wereldwijd.

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 afdronk 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 - restsuikers: 1,22 g/l - sulfieten: 85 mg/l - pH: 3,44

Productie

7.500 flessen

Recensentscores

jamessuckling.com: 97
Vinous: 96
robertparker.com: 95

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Openingsuren van onze winkel

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

