

Barolo Ravera 2016

Giacomo Grimaldi

Piemonte, Italien | Nr: 95132 | Pris: 449 kr | Flaska, 750 ml



Färg

Röd färg med tegelnyans.

Doft

Komplex, kryddig, något utvecklad doft med fatkaraktär, inslag av mogna jordgubbar, ceder, torkade dadlar, nougat, rosor och choklad.

Smak

Komplex, kryddig, något utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av mogna jordgubbar, ceder, torkade dadlar, nougat, rosor, kanel och kakao.

Odlingsområde

Barolo ligger i Piemonte, i nordvästra Italien. Druvorna till detta vin kommer från två vingården Ravera i byn Novello.

Jordmån

Kalkrik lera.

Druvsorter

Nebbiolo

Skörd

Druvorna skördades för hand.

Vinifieringsteknik

Åtta till tio dagars temperaturkontrollerad jäsnings och skalmaceration. Därefter tappas vinet över på fat för den malolaktiska omvandlingen.

Lagring

Vinet har först lagrats ett år på franska ekfat, barriquer, varav en fjärdedel var nya. Därefter har vinet lagrats ytterligare ett år på ekliggare följt av åtta månader på rostfria ståltankar innan buteljering.

Historik



Panache Sweden
panachesweden.se