MARENGO MAURO

AZIENDA VITIVINICOLA

BAROLO DOCG RAVERA

WEINREBE
100% Nebbiolotrauben

WEINANBAUGEBIET
Novello (Weinanbaus Name "Ravera")

WEINREBEBAU
Traditionell (Gegenspalieranbau und Guyot Rebschnitt)

WEINLESEZEIT
I-II Dekade des Oktober

WEINBEREITUNG
Manuelle Sortierung der Trauben in der Ernte. Mazeration in Stahl oder Zement für etwa 30/40 Tage bei kontrollierter Temperatur. Innerhalb von zwei Monaten nach dem Abstich erfolgt die malolaktische Gärung bei kontrollierter Temperatur

WEINVERFEINERUNG
Für 20-24 Monate in slawonischen und österreichischen Eichenfässern. Mindestens 15 Monate Flaschenreifung vor dem Inverkehrbringen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN
Es ist stark und glänzend dunkelrot mit granatroten Reflexen, die im Laufe der Zeit orange werden. Im Bouquet ist er intensiv. Am Gaumen ist er voll, harmonisch und trocken

ALKOHOLGEHALT
Zwischen 13,5 und 14,5.

SERVIERTEMPERATUR
18 °C

Ein beschlossener und feiner Wein. Er kann Aromen 10-15 Jahren lang entwickeln.

MARENGO MAURO Azienda Vitivinicola - Località San Grato 1 - 12060 Novello (CN) - Italia
Tel (+39) 389 887 4628 - **www.marengomaurovini.com** - **info@marengomaurovini.com**