

Marco Pontarelli Barolo Ravera 2015



Vinen viser en dyp, kompleks karakter med flotte frukttoner, spesielt kirsebær og plommer, samt hint av krydder og blomster. Tanninene er velintegrerte, noe som gir en god struktur, samtidig som vinen har en elegant og balanse. Den fruktige profilen kombinert med den typiske mineraliteten fra Ravera gjør den til en attraktiv representant for Barolo. Denne Barolo har en utviklet aroma med en flott, moden karakter.



100% Nebbiolo



Ravera er en spesiell vinmark i Novello nær Tannaro-elven. Her er jordsmonnet hvit marl som er rik på leire som gir styrke og kraft til vinrankene, som i sin tur produserer druer med balansert frukt. Alle druer er plukket for hånd i midten av oktober. Druene avstilles og presses før fermentering på 28-30 grader. Maserasjon sammen med drueskall i 22-25 dager med 'racking' for å få en konsentrert vin med god farge, aroma og struktur.



Lagret 38 måneder, hvorav minimum 18 måneder er på franske fat.

kr

Alkohol: 14%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

18798901

Produsent Marco Pontarelli	Type Rødvin	Land Italia	District Piemonte
Sukker (g/l) 0,2	Syre (g/l) 5,55	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6