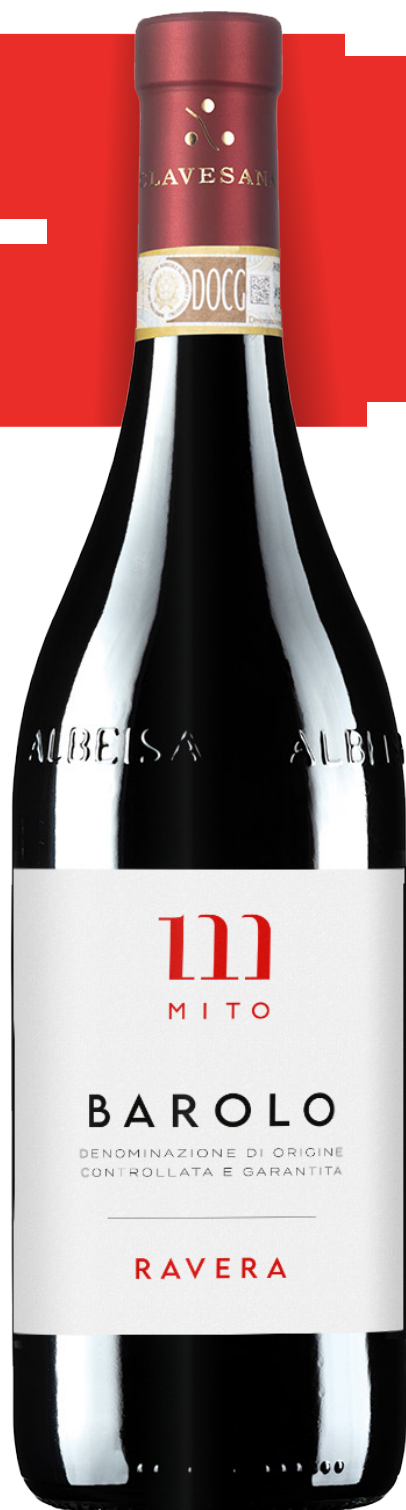


M
MITO

LA LINEA MITO È
LA NOSTRA AMBIZIONE



BAROLO DOCG RAVERA

VIGNETI E ANNATA

Il nostro Barolo DOCG Ravera nasce in un vigneto di 0.37 ettari (420m. s.l.m.) che abbraccia una collina con esposizione est e sud-est; la disposizione sul versante alto della collina e la buona esposizione consentono l'irraggiamento ideale per ottenere una giusta maturazione dei grappoli. La densità di impianto di circa 4400 ceppi ettaro porta alla produzione di quasi 2 kg di uva a ceppo che durante il mese di agosto subisce un diradamento per favorire la resa qualitativa della pianta.

A livello di andamento climatico l'annata 2018 è stata di stampo tradizionale con un inverno ricco di precipitazioni che sono proseguite anche durante il periodo primaverile; l'estate ha visto un sensibile aumento delle temperature che hanno favorito la maturazione. Nell'areale del Barolo le gradazioni zuccherine sono aumentate nell'ultimo periodo della stagione così come si è vista un'accelerazione della maturità fenolica che ha consentito di arrivare a vendemmia con parametri eccellenti.

PRODUZIONE E DEGUSTAZIONE

Dopo la diraspa-pigiatura il mosto viene posto a macerare, per una durata di circa 14 giorni, in un piccolo contenitore di cemento vetrificato; avvenuta la svinatura il Barolo completa la fermentazione malolattica e prosegue la sedimentazione statica in cantina. Nella primavera successiva alla pigiatura il vino è posto ad affinare in 4 tonneau da 500lt di rovere di slavonia per un periodo di 25 mesi prima di essere imbottigliato nell'estate seguente.

Il nostro Barolo DOCG Ravera si distingue per la sua freschezza portata da un'acidità sostenuta e ben bilanciata; i sentori sono quelli di piccoli frutti rossi a cui seguono note balsamiche e di spezie dolci. I tannini ben marcati e vellutati restituiscono un vino dalla grande eleganza e da un'intensa lunghezza finale.



PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA



www.inclavesana.it