# Vietti

## *Barolo DOCG Ravera*

, 1500 ml

Italy,

9911800227

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

## Food reccomendations

from Marian Henß

**Crepinetten vom Lammsattel mit Wirsing und glasierter Pfirsich**

(Fleisch)

**Steinbuttfilet mit pochiertem Gänseei und Morcheln**

(Fisch)

**Fettuccine mit weißem Trüffel und Eigelb**

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

# Tasting review

by Marian Henß on 28.04.2024

Info:

Die Lage Ravera entstammt der Gemeinde Novello. Auf reichlich Kalkmergel stehen die Reben in einer West- bzw. Südwestorientierung auf 400 Höhenmetern. Vietti hält hier 2,4 Hektar Besitz und weist ein Durchschnittsalter on 35 Jahren auf. Der älteste teil wurde 1935 gepflanzt.

Am 8. Und 9. Oktober wurde diese Parzelle geerntet, dann sanft abgepresst und der Most samt Schalen im Stahltank vergoren. Der Prozess dauert ungefähr drei Wochen an, wobei der Tresturhut permanent untergestoßen wird.

Nach dem Umzug in die Eichenfässer wird dort auch die malolaktische Gärung vollzogen.

Das Gros der Weine wird in großen Eichenfässern ausgebaut sowie ergänzend in kleinen Barriques. Der Ausbau dauert knapp 30 Monate an. Die Abfüllung erfolgt ohne jegliche Filtration zur Reife in der Flasche.

Farbe:

Leuchtende Kirschrot mit zartvioletten Reflexen und hellerem Rand

Nase:

Der 2ß2ß Barolo Ravera zeigt sich deutlich heller als die meisten Weine aus der Vietti-Kollektion im Jahrgang 2020. Rote Johannisbeere, Waldhimbeere und Sauerkirsche sind dabei omnipräsent. Hinzu kommen Berberitzen sowie Korinthen. Weißer Pfeffer sowie in leichten Zügen offenbart er Piment und Wacholder. Getrocknete mediterrane Kräuter wirken subtil, aber voller Bedeutung mit. Etwas Kakaobutter und Milchschokolade wirken im Hintergrund mit.  Ebenso zurückhaltend legt er die Aromen von Unterholz und Waldboden offen.

Gaumen:

Seidig glatt fließt er über den Gaumen. Seine spürbare Säurestruktur prägt ihn nachhaltig, ohne sich dabei jemals in den Vordergrund zu drängen. Er weist deutlich mehr Charakteristika eines roten Grand Crus im Burgund auf als man vermuten würde. Sein Tannin kann er als Nebbiolo nicht verleugnen, es ist jedoch so sanft, dass es seinesgleichen sucht. Zart und elegant tritt er dadurch auf. Mit Nachdruck wird der Gaumen bearbeitet. Hier kommt auch der Turnover zustande, denn im Nachhall zeigt sich die Frucht viel dunkler und würziger. Ein großartiger Wein voller Tiefe und Länge, der so langsam beginnt Spaß zu bereiten, aber durchaus Jahrzehnte noch vor sich hat.