



Le Clivie

Barolo D.O.C.G. "Ravera"

Il Barolo Cru Ravera D.O.C.G. Le Clivie nasce sulle colline del comune di Novello, nel cuore delle Langhe, territorio riconosciuto Patrimonio dell'Unesco per l'unicità del paesaggio e l'antica tradizione della coltura della vite.

Un territorio dalle caratteristiche uniche al mondo, con le condizioni climatiche ideali per il fragile vitigno del Nebbiolo. I suoi grappoli compatti, con gli acini piccoli a buccia spessa, hanno una lunga maturazione che si protrae fino a novembre, mese delle prime nebbie piemontesi che danno infatti nome al vitigno.

Sintesi perfetta tra arte e territorio, il Barolo Cru Ravera D.O.C.G. Le Clivie è un vino aristocratico, rubino per gli occhi, poesia per lo spirito.



DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - www.dacastellovini.com

Barolo
D.O.C.G.
“Ravera”



UVE 100% Nebbiolo

DENOMINAZIONE Barolo D.O.C.G.

AREA DI PRODUZIONE Novello, Piemonte, Italia

CLIMA Temperato, freddo e subcontinentale, caratterizzato dall'effetto protettivo della catena alpina e delle correnti miti e umide dal Mar Ligure

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura in atmosfera protetta, macerazione a bassa temperatura (12/14°) fermentazione alcolica a temperatura controllata (28/30°) con macerazione per 18 giorni. Interventi mirati di rimontaggio e delestage massimizzano l'estrazione di colore, aroma e struttura tannica

ALCOL 14°

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a temperature ambiente

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Vino adatto a lungo invecchiamento a temperatura costante e in assenza di luce e rumori

Per la degustazione del Barolo è consigliabile lasciare decantare la bottiglia per almeno un'ora ed utilizzare calici di cristallo di grandi dimensioni, a luce ampia, per permettere la diffusione dell'aroma.

COLORE Rosso granato con riflessi aranciati

PROFUMO Bouquet ampio ed avvolgente, con sentori floreali di viola e fruttati di lampone. Con il tempo si impreziosisce di note balsamiche

SAPORE Al palato è morbido, sapido, tannico, robusto e austero

ABBINAMENTO Ideale con primi piatti di pasta fresca o risotti, con secondi di carne come il brasato o la tagliata di fassona. Eccellente con il tartufo, il Barolo è anche ottimo come vino da meditazione, con paste secche o meringhe.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237156
----------------------	---------------

CODICE EAN CARTONE	8053013237163
--------------------	---------------

BOTTIGLIE PER CARTONE	6
-----------------------	---

CARTONI PER STRATO	10
--------------------	----

CARTONI PER PEDANA	100
--------------------	-----

PESO LORDO BOTTIGLIA	1314 gr
----------------------	---------

PESO LORDO CARTONE	8269
--------------------	------



Le Clivie