# Giribaldi, Barolo Ravera DOCG Riserva

Code SAQ : 15218598
**Format :** 750 ml




## DESCRIPTION

De couleur rouge rubis avec des reflets brique. Le nez révèle un arôme enchanteur de liqueur de cerise, de confiture de fruits rouges avec une pointe de poivre blanc, typique de ces crus et de la terre de Novello. Le nez complexe est suivi d'une bouche chaleureuse avec des notes de vanille. Il est extraordinairement doux et enveloppant, avec des tanins doux et complexes. Les épices reviennent en bouche, se mêlant aux fruits avec une élégance sans égal pour un millésime exceptionnel.

**Pays :** Italie
**Région :** Piémont
**Emplacement Géographique** : Les raisins de ce vin proviennent de la commune de Novello, à une altitude de 360 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le cru Ravera se distingue par son élégance innée, ses tanins doux et son agréabilité.
**Vignoble et plantation :** Le vignoble est planté en Nebbiolo (10% Michet, 80% Lampia, 10% Rosè).
**Processus de vinification :** Vinification traditionnelle avec macération prolongée pendant vingt-cinq jours. Ensuite, le vin a été soutiré et a reposé pendant 2 mois en cuves d'acier inoxydable. Le vin a ensuite vieilli pendant 60 mois en fûts de chêne, des tonneaux d'origine française, puis il a été affiné en bouteille dans une cave souterraine avec une température constante.
**Accord mets-vins :** Exceptionnel avec le gibier, les viandes rouges en général, les plats braisés et les rôtis. C'est un excellent vin pour la dégustation. Il se marie très bien avec le chocolat noir et les desserts à base de cacao.
**Température de service :** 18°C - 20°C

## PRODUCTEUR

Azienda Giribaldi

## AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux

COMMANDER