



AZIENDA AGRICOLA  
**CAGLIERO**

## SCHEDA DI PRODUZIONE **BAROLO DOCG RAVERA**

- **comune e zona di produzione:** Barolo – sottozona cru Ravera; Novello – sottozona cru Ravera
- **superficie totale:** oltre 2,5 ettari
- **esposizione:** Sud, Sud/Est
- **altimetria:** circa 320 metri s.l.m., in zona collinare di media pendenza
- **tipo di terreno:** argilloso, su sottofondo di marna blu del terziario, con affioramenti sabbiosi
- **vitigno:** Nebbiolo nelle sottovarietà Lampia e Michet
- **resa uve per ettaro:** 6000 kg, dopo opportuno diradamento
- **resa vino per ettaro:** circa 4000 litri
- **epoca della vendemmia:** prima quindicina di ottobre
- **vinificazione:** le uve sono raccolte a mano in apposite cassette traforate, dopo attenta cernita e immediatamente trasportate alla cantina, dove sono sottoposte a diraspatura e a pigiatura soffice. La fermentazione avviene ad una temperatura massima di 30°C controllata esclusivamente mediante adeguati e attenti rimontaggi. La macerazione delle vinacce è prolungata per almeno 15 giorni, e a fermentazione tumultuosa ultimata il prodotto è svinato e trasferito in serbatoi in acciaio inox dove il processo di vinificazione si completa con la fermentazione malolattica
- **invecchiamento:** per oltre due anni il vino è invecchiato in botti di rovere di Slavonia, dove è raggiunto da una piccola parte che è stata mantenuta per circa 12 mesi in tonneau di rovere francese, di media tostatura. Si ottiene in questo modo un prodotto finale di piena corposità e carattere armonico, di grande struttura ed equilibrio, ricco di profumi, particolarmente adatto all'invecchiamento
- **affinamento:** il vino termina il suo percorso produttivo con un periodo di affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia, prima di essere ammesso al consumo