

Ravera



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Barolo DOCG
SZCZEP	Nebbiolo
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Gambero Rosso 3 Bicchieri, WE 94 pkt., RP 93 pkt.

Aromat:

Żywy czerwono-granatowy kolor z jasnymi pomarańczowymi pasemkami. Eleganckie aromaty dzięki róży, mięty, tytoniu, z nutami przypraw, kawy, lukrecji, trufli, skóry i minerałów.

Smak:

W ustach pełne, zaokrąglone, z wielką strukturą i równowagą. Czekoladowy posmak z odrobiną powideł i jeżyn. Harmonijne i miłe, aromatyczne wykończenie.

Potrawy:

Tagiatelle z trufkami, gulasz z dzika

Azienda Agricola Elvio Cogno rozciąga się na 15 ha obszaru Ravera w strefie Barolo DOCG w pobliżu miasteczka Novello w Piemontie. Winnicę założył w 1990r. Elvio Cogno, który nabył i odrestaurował XVIII wieczną posiadłość. Dzisiaj jej właścicielami są Nadia Cogno - córka Elvio, i jej mąż Valter Fissore. 11ha ekologicznych winnic w obszarze Ravera cru podzielono na cztery działki, z których powstają 4 barolo: Riserva Vigna Elena, Ravera, Bricco Pernice i Cascina Nuova. Na terenie winnicy uprawiane są typowe piemonckie winorośle: Barbaresco Bordini, Langhe Nebbiolo, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba i biały szczep Langhe Nascetta. Nadia i Valter z wielką pasją i profesjonalizmem wykorzystują przekazane im dziedzictwo produkując znakomite, eleganckie i uznane w świecie wina. Cztery razy magazyn Wine&Spirits przyznał Elvio Cogno tytuł Winnicy Roku. Oceny win szybują zawsze ponad 90 pkt. w skali Parkera.