

# RATARAURA 2017

VINHO TINTO | 2017

---

REGIÃO: PIEMONTE, ALTO MONFERRATO | ITÁLIA

PRODUTOR: VICARIO AND GAGGERO (CARPENETO)

VITICULTURA: LIDIA CARBONETTI

ENOLOGIA: LIDIA CARBONETTI

---



CLIMA › Temperado e fresco, com amplitudes térmicas significativas. Ventos marítimos frequentes.

SOLO › Franco, maioritariamente limo-argiloso.

CASTAS › 100% Barbera

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 14,97% vol

Acidez Total › 9,350 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,83 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar › < 1 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,39

VINIFICAÇÃO › Vindima manual para pequenas caixas durante a segunda metade do mês de Setembro. Fermentação espontânea recorrendo exclusivamente a leveduras indígenas - em amphoras de terracotta, com aproximadamente 35 dias de maceração.

ESTÁGIO › 22 meses, maioritariamente em amphoras de terracotta.

NOTA DE PROVA › Aroma frutado (típico da variedade Barbera), com palato ligeiramente terroso e texturado. Grande potencial de envelhecimento, fruto da sua soberba acidez bem harmonizada com uma bela estrutura.

Contém sulfitos

# RATARAURA

RED WINE | 2017

---

REGION: PIEMONTE, ALTO MONFERRATO | ITALY

PRODUCER: VICARIO AND GAGGERO (CARPENETO)

VITICULTURE: LIDIA CARBONETTI

WINEMAKING: LIDIA CARBONETTI

---



CLIMATE › Temperate and quite cool climate, with important temperature range. Regularly windy (marine ventilation).

SOILS › Franco, mainly silt-clayey

GRAPE VARIETIES › 100% Barbera

#### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 14,97% vol

Total Acidity › 9,350 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,83 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › < 1 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,39

VINIFICATION › Handly picked in small crates, second half of September. Spontaneous fermentation – wild yeasts only – in terracotta amphorae, 35 days avg. maceration.

AGING › 22 months, mostly in terracotta amphorae

TASTING NOTES › Fruity aroma (typical from Barbera grape), slightly-earthly and textured taste. Long aging potential due to high acidity coupled with good structure.

Contains sulfites