

Ravera



**MAKSYMALNA
TEMPERATURA** 17

KRAJ Włochy

**JEDNOSTKA
MIARY** Butelka

**MINIMALNA
TEMPERATURA** 16.00 st.C

**POTENCJAŁ
LEŻAKOWANIA** 20-25 lat

**IŁOŚĆ SZTUK
W KARTONIE** 1.00

APELACJA Barolo DOCG

KOLOR Czerwone

Więcej informacji:

Żywy czerwonogranatowy kolor. Aromat dzikiej róży, mięty, tytoniu, przypraw, kawy, lukrecji, trufli i minerałów. W ustach pełne, zaokrąglone, z wielką strukturą i równowagą. Harmonijne, aromatyczne wykończenie.

Potrawy:

Sery pleśniowe zielone/niebieskie, gulasz z dzika

Elvio Cogno



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.