



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Barolo Sottocastello di Novello 2013

ROU748

Historique

Tout a commencé avec un rêve et un tracteur. Beppe Caviola, après des études d'œnologie, décide de louer un vignoble appelé Barturot. Avec le tracteur emprunté à un ami, il vinifie ses vins dans le garage de ses parents. En 1991, Elio Altare, déjà une star dans le monde du Barolo, goûte ses vins et l'encourage à embouteiller. Après des années comme consultant des grands vignobles de la région et après avoir été nommé « Œnologue de l'année » en 2002, Beppe et sa femme Simonetta déménagent à Dogliani pour y établir le vignoble qu'on connaît aujourd'hui. Giuseppe Caviola, Best Winemaker Gambero Rosso 2002 Best Italian Winemaker of the Year 2023, Food and Travel Italy Magazine

Reconnaissance

Pays	Italie	Producteur	Ca Viola
Région viticole	Piémont	Cépage(s)	100% nebbiolo
Appellation	Barolo DOCG	Conservation	15 ans
Service	14-15°C		

Description

Oeil

Robe rouge rubis plutôt intense avec une lueur orangée

Nez

Le nez exprime des caractères balsamiques et épicés, avec des rappels de sous-bois, des notes mentholées, des souvenirs de chocolat et de tabac.

Bouche

En bouche, il est élégant, soyeux, d'une structure riche et dense, avec une longue finale harmonieuse.

Accord mets/vin

Il s'accompagne de viandes rouges et de gibier, à essayer avec des plats mijotés et des fromages affinés.

Commentaires

Sol - Argilo-sableux, légèrement évolué, de couleur claire, calcaire, à pH alcalin. Orientation : sud Altitude: 450 mètres Densité : 5000 pieds / hectare Rendement / Hectare: 55 ql. Fermentation: 15-20 jours en cuve à température contrôlée avec 25-30% des grappes entières (varie selon les millésimes). 25 à 30 jours de macération avec remontage quotidien. Vieillessement de 24 mois en grosses barriques et 12 mois en cuves de béton non vitrifiées. Vin non filtré Sucre résiduel: 0,66 g/l

En une ligne