

CaViola

BAROLO CAVIÒT

Barolo nella sua accezione più classica, dove il *blend* di uve provenienti da vigne con suolo, esposizioni e altitudini differenti, concorre all'equilibrio varietale e alla piacevolezza della beva. Il millesimo 2013 inaugura l'ingresso di un tassello importante nel catalogo prodotti aziendale, un Barolo che fosse in grado di mostrare il suo meglio già in giovane età.



IN VIGNA

DENOMINAZIONE.....	Barolo DOCG
VITIGNO	Nebbiolo
VIGNETO.....	Uve provenienti da vigneti diversi provenienti principalmente dal comune di Novello
ESPOSIZIONI.....	Sud, Sud-Est, Sud-Ovest
DENSITÀ	4.800-5.000 ceppi/ettaro
SISTEMA	
DI ALLEVAMENTO	Guyot
EPOCA DI RACCOLTA	I/II decade di ottobre
FITOFARMACI	Rame e zolfo
DISERBO	Meccanico

IN CANTINA

LIEVITI	Non si ricorre a lieviti selezionati
FERMENTAZIONE	15 giorni in vasche termocontrollate
MACERAZIONE	10-15 giorni di macerazione postfermentativa a cappello sommerso
AFFINAMENTO	24 mesi in botte grande
FILTRAZIONE	Non si ricorre a filtrazione
BOTTIGLIE ANNUE.....	3.500 circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore si presenta rosso rubino con leggeri riflessi granati che introduce un profumo intenso di viola, rosa e piccoli frutti rossi, dal finale leggermente balsamico. In bocca la trama è fitta e setosa, la struttura armonica avvolge il palato con tannini soffici e suadenti, facendosi ricordare a lungo dalle papille gustative.

Temperatura di servizio suggerita: 15-16° C.

