

CaViola

BAROLO SOTTOCASTELLO DI NOVELLO

Il primo Barolo prodotto - vendemmia 2006 - rappresenta per me il coronamento di un percorso che mi ha portato a confrontarmi con il più importante vitigno di Langa. La sfida di ogni grande produttore albese è diventata realtà dopo l'acquisizione di un appezzamento ai piedi del castello neogotico di Novello. Una vigna che coniuga la potenza dei nebbiolo di Monforte e l'eleganza di quelli prodotti a Barolo.



IN VIGNA

DENOMINAZIONE.....	Barolo DOCG
VITIGNO	Nebbiolo
VIGNETO	Sottocastello di Novello
ESTENSIONE E COMUNE	1,89 ettari, Novello
TERRENO	Substrato Marne argillose-siltose grigio-biancastre (Marne di S. Agata Fossili) con al tetto strati di sabbie e arenarie grigio-brune o giallastre (Arenarie di Diano d'Alba) Suolo Argilloso-sabbioso, scarsamente evoluto, di colore chiaro, mediamente calcareo e con pH alcalino
ETÀ MEDIA DELLE VITI.....	15 anni
ESPOSIZIONE	
E ALTITUDINE MEDIA	Sud, Sud-Est; 450 metri
DENSITÀ	5.000 ceppi/ettaro
RESA PER ETTARO	55 quintali
SISTEMA	
DI ALLEVAMENTO	Guyot
EPOCA DI RACCOLTA	I/II decade di ottobre
CONCIMI.....	Letame e sovescio
FITOFARMACI	Rame e zolfo
DISERBO	Meccanico

IN CANTINA

LIEVITI	Non si ricorre a lieviti selezionati
FERMENTAZIONE	15-20 giorni in vasche termocontrollate con il 25-30% di uva intera (in base all'annata)
MACERAZIONE	25-30 giorni di macerazione postfermentativa a cappello sommerso
AFFINAMENTO	24 mesi in botte grande, 12 mesi in vasche di cemento non vetrificate
FILTRAZIONE	Non si ricorre a filtrazione
BOTTIGLIE ANNUE	9.000 circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta alla vista con colore rosso rubino piuttosto carico e un riflesso aranciato sull'unghia. Il naso esprime caratteri balsamici e speziati, con richiami al sottobosco, cenni mentolati, ricordi di cioccolato e tabacco. In bocca è elegante, setoso, di struttura ricca e di materia densa, dal lungo finale armonico. Temperatura di servizio suggerita: 15-16° C.

