

CaViola

DOLCETTO D'ALBA BARTUROT

Barturot è l'etichetta storica della gamma, la prima a essere stata prodotta nel 1991. All'epoca io ero agli albori della mia attività di vignaiolo, adocchiai questa meravigliosa vigna di Montelupo e pensai subito che da quei filari potesse nascere qualcosa di speciale. Riuscii ad affittarla e, grazie anche all'aiuto degli amici e ai consigli di affermati produttori di Langa, il sogno divenne realtà. Ancora oggi l'etichetta è uno degli emblemi della nostra cantina.



IN VIGNA

DENOMINAZIONE.....	Dolcetto d'Alba DOC
VITIGNO	Dolcetto
VIGNETO.....	Barturot
ESTENSIONE E COMUNE	1,90 ettari; Montelupo Albese
TERRENO	Substrato Marne siltose grigie alternate a sabbie e arenarie giallo-rossastre (Formazione di Lequio) Suolo Sabbioso-limoso, poco profondo, di colore biancastro, calcareo e con pH alcalino
ETÀ MEDIA DELLE VITI.....	65 anni
ESPOSIZIONE	
E ALTITUDINE MEDIA	Sud; 400 metri
DENSITÀ	5.000 ceppi/ettaro
RESA PER ETTARO	45-50 quintali
SISTEMA	
DI ALLEVAMENTO	Guyot
EPOCA DI RACCOLTA	II/III decade di settembre
CONCIMI.....	Letame naturale, sovescio
FITOFARMACI	Rame e zolfo
DISERBO	Meccanico

IN CANTINA

LIEVITI	Non si ricorre a lieviti selezionati
MACERAZIONE	
E FERMENTAZIONE	15 giorni in vasche termocontrollate
AFFINAMENTO	8-10 mesi in botte grande
FILTRAZIONE	Non si ricorre a filtrazione
BOTTIGLIE ANNUE.....	8.000 circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino violaceo molto intenso. Il naso esprime un bouquet floreale e fruttato complesso, con note di viola, ribes e amarena in primo piano. L'ingresso in bocca è deciso e denota un ottimo corpo, che non va mai a scapito della bevibilità. Lungo e armonico nel finale che richiama il frutto.

Temperatura di servizio suggerita: 15-16° C.

