

CaViola

DOLCETTO D'ALBA VILOT

Prodotto per la prima volta nel 1996, costituisce il fratello giovane (non necessariamente "minore") del più celebre Barturot. Nella filosofia aziendale è il vino dalla beva scattante e pronta, archetipo del vino quotidiano.



IN VIGNA

DENOMINAZIONE.....	Dolcetto d'Alba DOC
VITIGNO	Dolcetto
VIGNETO.....	Uve provenienti da vigneti diversi
ESTENSIONE E COMUNE	3,05 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.....	20 anni
ESPOSIZIONE	
E ALTITUDINE MEDIA	Sud, Sud-Est; 400 metri
DENSITÀ	5.000 ceppi/ettaro
RESA PER ETTARO	70 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	10 giorni in vasche termocontrollate
AFFINAMENTO	8-10 mesi in acciaio
FILTRAZIONE	Non si ricorre a filtrazione
BOTTIGLIE ANNUE.....	20.000 circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta rosso rubino carico. Il naso gioca su note fruttate fresche e lascia trasparire una gradevole nota di mora sul finale. In bocca è agile, di grande scorrevolezza ed equilibrato. La freschezza e la piacevolezza la fanno da padroni in ogni fase della beva e rendono questo Dolcetto dinamico e adatto a tutti i palati.

Temperatura di servizio suggerita: 15-16° C.

