



Barolo Sottocastello di Novello Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Per la seconda volta, dopo l'ormai lontana vendemmia '06, ci siamo ritrovati a poter realizzare un altro sogno, produrre la nostra prima "riserva". Un numero esiguo di bottiglie nate da una selezione di pochi filari, dove la qualità delle uve è massima. Per un totale di 7 anni, il vino riposa dapprima in botti grandi di rovere e anfore di ceramica, poi bottiglia. L'etichetta d'autore, come da tradizione, porta la firma di Gianni Gallo.

CaViola®



In vigna

Denominazione

Barolo DOCG

Vitigno

Nebbiolo

Vigneto

Sottocastello di Novello

Estensione e comune

1,89 ettari, Novello

Terreno

Substrato Marne argilloso-siltose grigio-biancastre (Marne di S. Agata Fossili laminate) con al tetto strati di sabbie e arenarie grigio-brune o giallastre (Arenarie di Dianò d'Alba)

Suolo Argilloso-sabbioso, scarsamente evoluto, di colore chiaro, mediamente calcareo e con pH alcalino

Età media delle viti

20 anni

Esposizione e altitudine media

Sud-Est, 420 metri circa

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 vasci di cemento non vetrificato

Macerazione

25-30 giorni a cappello sommerso

Affinamento

36 mesi ca. in botte grande, 12 mesi in anfore di ceramica e 24 mesi ca. in bottiglia

Filtrazione

Non si ricorre a filtrazione

Bottiglie annue

1.800 circa

Caratteristiche Organolettiche

Il colore è granato scuro, intenso e limpido. Il naso esprime sentori di ciliegia, lampone, note floreali e agrumate, violetta, rosa canina e liquirizia. Dal gusto potente, denso e di struttura, lascia spazio a un tannino sottile; di bocca tonica e prestante, molto sapida, fresca e persistente. Temperatura di servizio suggerita: 14-15° C.



Azienda Agricola Cà Viola di Caviola Giuseppe & C. - s.s.a: Borgata San Luigi, II - 12065 Dogliani (CN) ITALIA
Tel. +39 0175 70 547 - Fax +39 0175 720 921 - Email: info@caviola.com - Sito: www.caviola.com



Barolo Sottocastello di Novello Riserva

CONTROLLED AND GUARANTEED DESIGNATION OF ORIGIN

For the second time, after the now distant harvest of '06, we found ourselves being able to realize another dream, to produce our first "reserve". A small number of bottles born from a selection of a few rows, where the quality of the grapes is maximum. For a total of 7 years, the wine rests first in large oak and ceramic amphorae barrels, then in the bottle. The author's label, as usual, bears the signature of Gianni Gallo.



In the vineyard

Appellation

Barolo DOCG

Grapes Variety

Nebbiolo

Vineyard

Sottocastello di Novello

Extension and location

1,89 hectares, Novello

Land

Substrate Clayey-silty gray-whitish marl (Marl of S. Agata Fossili laminate) with layers of gray-brown or yellowish sand and sandstone on the roof (Arenarie di Diano d'Alba)

Soil Clayey-sandy soil, poorly evolved, light colored, moderately calcareous and with a alkaline pH

Average age of vineyard

20 years

Exposure and average altitude

South-East, 420 meters

Density

5.000 vines/hectare

Yield per hectare

55 quintals

Breeding system

Guyot

Harvest period

I/II ten days of October

Fertilizers

Manure and green manure

Phytopharmaceutical

Copper and sulfur

Herbicides

Mechanic

Wine cellar

Yeasts

Not needed

Fermentation

15-20 days in non-vitrified concrete vats

Maceration

25-50 days with submerged cap

Perfecting

36 months approx. in large barrels, 12 months in ceramic amphorae and approx. 24 months. in the bottle

Filtration

Not needed

Annual produced bottles

About 1.800

Organoleptic Characteristics

The color is dark, intense and clear garnet. The nose expresses hints of cherry, raspberry, floral and citrus notes, violet, dog rose and licorice. With a powerful, dense and structured taste, it leaves room for a subtle tannin; in the mouth tonic and handsome, very savory, fresh and persistent. Suggested serving temperature: 14-15 ° C.



Azienda Agricola Cà Viola di Caviola Giuseppe & C. - s.s.a: Borgata San Luigi, 11 - 12065 Dogliani (CN) ITALIA
Tel. +39 0175 70 547 - Fax +39 0175 720 921 - Email: info@caviola.com - Website: www.caviola.com