



Barolo Sottocastello di Novello

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Sottocastello di Novello - prima annata 2006 - rappresenta per Beppe Caviola il coronamento di un percorso che lo ha portato negli anni a confrontarsi con i più importanti vitigni di Langhe. Il nebbiolo, nella sua espressione massima del Barolo, è una sfida e un obiettivo per ogni grande produttore albese ed è diventato realtà dopo la nostra recente acquisizione di una vigna a Novello. La relativa, giovane età delle viti e la progressiva scoperta di un cru dalle grandi potenzialità, sia pure non celebrato al pari di altri nel comprensorio, lasciano intravedere entusiasmanti sviluppi futuri, già anticipati dall'ottima accoglienza della prima annata prodotta.

In vigna

Denominazione

Barolo DOCG

Vitigno

Nebbiolo

Vigneto

Sottocastello di Novello

Estensione e comune

1,89 ettari, Novello

Suolo

Argilloso-sabbioso, scarsamente evoluto, mediamente calcareo e con pH alcalino

Età media delle viti

20 anni

Esposizione e altitudine media

Sud, Sud-Est, 450 metri circa

Densità

5.000 ceppi/ettaro

Resa per Ettaro

50 quintali circa

Sistema di Allevamento

Guyot

Epoca di raccolta

I/II decade di ottobre

Concimi

Humus, compost, letame di capra

Fitofarmaci

Rame e zolfo

Diserbo

Meccanico

Certificazione

BIO

In cantina

Fermentazione

15-20 giorni in vasche di cemento non vetrificate termocontrollate con una percentuale di uva intera

Macerazione

15-30 giorni 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

6.000 circa

Caratteristiche Organolettiche

Questo Barolo si presenta alla vista con colore rosso rubino piuttosto carico e un riflesso aranciateo sull'unghia. Il naso esprime caratteri balsamici e speziati, con richiami netti al sottobosco, cenni mentolati ed eterei, ricordi di cioccolato e tabacco. In bocca è molto elegante e setoso, corroborato da una struttura ricca e da una materia densa che persiste nel lungo finale armonico. Temperatura di servizio suggerita: 14-15° C.

CaViola®



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

CONTROLLED AND GUARANTEED DESIGNATION OF ORIGIN

Sottocastello di Novello - first vintage 2006 - represents for Beppe Caviola the culmination of a journey that has led him over the years to confront the most important Langa vines. Nebbiolo, in its maximum expression of Barolo, is a challenge and a goal for every great producer of Alba and has become a reality after our recent acquisition of a vineyard in Novello. The relative young age of the vines and the progressive discovery of a cru with great potential, albeit not celebrated like others in the area, allow us to glimpse exciting future developments, already anticipated by the excellent reception of the first vintage produced.

CaViola®



In the vineyard

Appellation

Barolo DOCG

Grapes Variety

Nebbiolo

Vineyard

Sottocastello di Novello

Extension and location

1,89 hectare, Novello

Soil

Clayey-sandy, poorly developed, moderately calcareous and with an alkaline pH

Average age of vineyard

20 years

Exposure and average altitude

South, South-East, 450 meters

Density

5.000 vines/hectare

Yield per hectare

About 50 quintals

Breeding system

Guyot

Harvest period

I/II ten days of october

Fertilizers

Humus, compost, goat manure

Phytopharmaceutical

Copper and sulfur

Herbicides

Mechanic

Certification

BIO

Wine cellar

Fermentation

15-20 days in thermocontrolled non-vitrified concrete tanks a percentage of whole grapes

Maceration

15-30 days with submerged cap

Perfecting

24 months in large barrels + 12 months in non-vitrified cement tanks

Filtration

Not needed

Annual produced bottles

About 6.000

Organoleptic Characteristics

This Barolo presents itself to the eye with a rather deep ruby red color and an orange reflection on the nail. The nose expresses balsamic and spicy characters, with clear references to the undergrowth, mentholated and ethereal hints, hints of chocolate and tobacco. In the mouth it is very elegant and silky, supported by a rich structure and a dense substance that persists in the long harmonious finish. Suggested serving temperature: 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 - Website: www.caviola.com