



Dolcetto d'Alba Barturot

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



E' il primo vino prodotto da Beppe Caviola nel 1991. All'inizio di tutto Beppe ha puntato subito questa vigna a Montelupo, da cui era convinto potesse nascere un vino eccezionale. Questo il primo affitto, grazie anche all'aiuto di un amico e i consigli di un grande produttore delle Langhe i sogni di Beppe sono diventati realtà. Il Barturot è l'etichetta storica dell'azienda.

In vigna

Denominazione
Dolcetto d'Alba DOC

Vitigno
Dolcetto

Vigneto
Barturot

Estensione e comune
1,9 ettari, Montelupo Albese

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
50 quintali circa

Sistema di allevamento
Guyot

Epoca di raccolta
II/III decade di settembre

Concimi
Humus, compost, letame di capra

Fitofarmaci
Rame e zolfo

Diserbo
Meccanico

In cantina

Macerazione e fermentazione
15 giorni in vasche termocontrollate

Affinamento
8-10 mesi in botte grande

Filtrazione
Non si ricorre a filtrazione

Bottiglie annue
5.000 circa

Caratteristiche Organolettiche

Colore rubino intenso con sfumature violacee. Il naso esprime un frutto complesso e un bouquet floreale con note di viola, ribes e ciliegia sul finale. Un vino deciso che in bocca mantiene la sua bevibilità. Lungo, armonioso, fruttato sul finale. 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



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013



Dolcetto d'Alba Barturot

CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

It is the first wine produced by Beppe Caviola in 1991. At the beginning of everything Beppe immediately pointed this vineyard to Montelupo, from which he was convinced an exceptional wine could be born. This is the first rent, thanks also to the help of a friend and the advice of a great producer of the Lange, Beppe's dreams have come true. Barturot is the company's historic label.



In the vineyard

Appellation

Dolcetto d'Alba DOC

Grapes variety

Dolcetto

Vineyard

Barturot

Extension and location

1,9 ettari, Montelupo Albese

Suolo

Sandy - silty, shallow, whitish color, calcareous and pH Alkaline

Average age of vineyard

65 years

Exposure and average altitude

South: 400 Meters

Density

5.000 vines/hectare

Yield per hectare

50 quintals

Breeding system

Guyot

Harvest period

II/III ten days of September

Fertilizers

Humus, compost, goat manure

Phytopharmaceutical

Copper and sulfur

Herbicides

Mechanical

Wine cellar

Maceration and fermentation

15 days in heat-controlled tanks

Perfecting

8-10 months in large cask

Filtration

Not needed

Annual bottles produced

About 5.000

Organoleptic Characteristics

Intense ruby color with purple hues. The nose expresses a complex fruit scent and a floral bouquet with notes of violet, currant and cherry on the finish. A strong wine which maintains its drinkability in the mouth. Long, harmonious, fruity of the finish.

Suggested serving temperature: 14-15°C.



Azienda Agricola Cà Viola di Caviola Giuseppe & C. - s.s.a: Borgata San Luigi, II - I2065 Dogliani (CN) ITALIA

Tel. +39 0175 70 547 - Fax +39 0175 720 921 - Email: info@caviola.com - Website: www.caviola.com



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013