



Dolcetto d'Alba Vilot

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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

CaViola®



In vigna

Denominazione

Dolcetto d'Alba DOC

Vitigno

Dolcetto

Vigneto

Uve provenienti da vigneti diversi

Estensione e comune

3,05 ettari; Montelupo Albese

Suolo

Sabbioso-limoso, poco profondo, di colore biancastro, calcareo e con pH alcalino

Esposizione e altitudine media

Sud, Sud-Est, 400 metri circa

Densità

5.000 ceppi/ettaro

Resa per Ettaro

70 quintali

Sistema di Allevamento

Guyot

Epoca di raccolta

I/II decade di settembre

Concimi

Humus, compost, letame di capra

Fitofarmaci

Rame e zolfo

Diserbo

Meccanico

Certificazione

BIO

In cantina

Macerazione e fermentazione

10 giorni in vasche termocontrollate

Affinamento

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: 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 - Sito: www.caviola.com



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



Dolcetto d'Alba Vilot

CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

Produced for the first time in 1996, the brother of the more famous Barturot. In the company philosophy it is the wine with a quick and ready drink, the archetype of everyday wine.

CaViola®



In the vineyard

Appellation

Dolcetto d'Alba DOC

Grapes Variety

Dolcetto

Vineyard

Different kinds

Extension and location

3,05 hectares; Montelupo Albese

Soil

Sandy-silty, shallow, whitish in color, calcareous and with an alkaline pH

Exposure and average altitude

South, South-East; 400 meters

Density

5.000 vines/hectare

Yield per hectare

70 quintals

Breeding system

Guyot

Harvest period

I/II ten days of september

Fertilizers

Humus, compost, goat manure

Phytopharmaceuticals

Copper and sulfur

Herbicides

Mechanic

Certification

BIO

Wine cellar

Maceration and filtration

10 days in heat-controlled tanks

Perfecting

10 months in steel

Filtration

Not needed

Annual bottles produced

About 20.000

Organoleptic Characteristics

At sight it has a deep ruby red color. The nose plays on fresh fruity notes and reveals a pleasant note of blackberry on the finish. In the mouth it is agile, very smooth and balanced. Freshness and pleasantness are the masters in every phase of drinking and make this Dolcetto dynamic and suitable for all palates. 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