



## Barolo Sottocastello di Novello

ROU709

### Historique

Tout a commencé avec un rêve et un tracteur. Beppe Caviola, après des études d'œnologie, décide de louer un vignoble appelé Barturot. Avec le tracteur emprunté à un ami, il vinifie ses vins dans le garage de ses parents. En 1991, Elio Altare, déjà une star dans le monde du Barolo, goûte ses vins et l'encourage à embouteiller. Après des années comme consultant des grands vignobles de la région et après avoir été nommé « Œnologue de l'année » en 2002, Beppe et sa femme Simonetta déménagent à Dogliani pour y établir le vignoble qu'on connaît aujourd'hui.

Giuseppe Caviola, Best Winemaker Gambero Rosso 2002  
Best Italian Winemaker of the Year 2023, Food and Travel Italy Magazine

### Reconnaissance

96 pts James Suckling (mill. 2021)  
5 Grappoli Bibenda (mill. 2021)  
TOP Wine, Slow Wine (mill. 2021)  
93 pts Wine Spectator (mill. 2020 et 2021)  
5 Grappoli Bibenda (mill. 2020)  
96 pts Doctor Wine (mill. 2020)  
97 pts James Suckling (mill. 2020) - Top 100 Italian Wine 2024  
93 pts Wine Enthusiast (mill 2019)  
94 pts Wine Spectator (mill. 2019)  
94 pts James Suckling (mill. 2019)  
93 pts James Suckling (mill. 2018)  
95 pts James Suckling (mill. 2015, 2016, 2017)  
Tre Bicchieri Gambero Rosso (mill. 2015, 2016, 2017, 2018, 2019)  
92 pts Wine Enthusiast (mill. 2015 et 2016)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Ca Viola
<b>Région vinicole</b>	Piémont	<b>Cépage(s)</b>	nebbiolo
<b>Appellation</b>	Barolo DOCG	<b>Conservation</b>	10 à 15 ans
<b>Service</b>	14-15° C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe d'un riche rouge rubis aux reflets orangés.
<b>Nez</b>	Le nez exprime des caractères balsamiques et épicés, avec des références au sous-bois, des notes mentholées, de chocolat et de tabac.
<b>Bouche</b>	Bouche élégante et soyeuse avec une structure riche et dense qui persiste jusqu'à la finale longue et harmonieuse.

**Accord mets/vin**

Idéal avec les pièces de viande rouge, l'agneau ou le gibier à cornes.

**Commentaires**

Sol - Argilo-sableux, légèrement évolué, de couleur claire, calcaire, à pH alcalin.

Orientation : sud

Altitude: 450 mètres

Densité : 5000 pieds / hectare

Rendement / Hectare: 55 ql.

Fermentation: 15-20 jours en cuve à température contrôlée avec 25-30% des grappes entières (varie selon les millésimes).

25 à 30 jours de macération avec remontage quotidien.

Vieillessement de 24 mois en grosses barriques et 12 mois en cuves de béton non vitrifiées.

Vin non filtré

Sucre résiduel: 0,44 g/l

**En une ligne**