ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



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)

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

Description

Oeil Robe d'un riche rouge rubis aux reflets orangés.

Nez Le nez exprime des caractères balsamiques et épicés, avec des références au sous-bois, des notes mentholées, de chocolat et de tabac.

Bouche 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.
Vieillissement 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