



Barolo Caviot MAGNUM

ROU744

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

93 pts Wine Spectator, Grand Award 2025 (mill. 2021)

93 pts Wines Enthusiast (mill. 2021)

95 pts James Suckling (mill. 2021)

93 pts Wine Spectator (mill. 2020)

95 pts James Suckling (mill. 2020)

93 pts Wine Spectator (mill. 2019)

95 pts James Suckling (mill. 2019)

92 pts James Suckling (mill. 2018)

92 pts James Suckling (mill. 2017)

92 pts Wine Enthusiast (mill. 2017)

90 pts Wine Enthusiast (mill. 2016)

Pays	Italie	Producteur	Ca Viola
Région vinicole	Piémont	Cépage(s)	nebbiolo
Appellation	Barolo DOCG	Conservation	5 à 8 ans
Service	15-16 °C		

Description

Oeil Robe d'un rouge grenat.

Nez Parfum intense de violette et petits fruits rouges avec une note légèrement balsamique.

Bouche En bouche la texture est complexe et soyeuse, la structure harmonieuse enveloppe le palais de tanins souples et succulents.

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

Commentaires

Raisins provenant de différentes parcelles dans la région de Barolo, surtout autour de la ville de Novello.

Orientation: sud, sud-est, sud-ouest

Densité: 4800-5000 vignes/hectares

Vinification: fermentation en cuve à température contrôlée durant 15 jours.

10 à 15 jours de macération avec remontage quotidien.

Vieillissement de 24 mois en gros tonneaux.

Vin non filtré

Sucre résiduel: 0,45 g/l

En une ligne