ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Barolo Sottocastello di Novello 2013

ROU748

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

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

Description

Oeil Robe rouge rubis plutôt intense avec une lueur orangée

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

Bouche En bouche, il est élégant, soyeux, d'une structure riche et dense, avec une longue finale harmonieuse.

Accord mets/vin Il s'accompagne de viandes rouges et de gibier, à essayer avec des plats mijotés et des fromages affinés.

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: 0,66 g/l

En une ligne