



## ● 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

|                        |             |                     |               |
|------------------------|-------------|---------------------|---------------|
| <b>Pays</b>            | Italie      | <b>Producteur</b>   | Ca Viola      |
| <b>Région viticole</b> | Piémont     | <b>Cépage(s)</b>    | 100% nebbiolo |
| <b>Appellation</b>     | Barolo DOCG | <b>Conservation</b> | 15 ans        |
| <b>Service</b>         | 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. Vieillessement 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