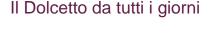


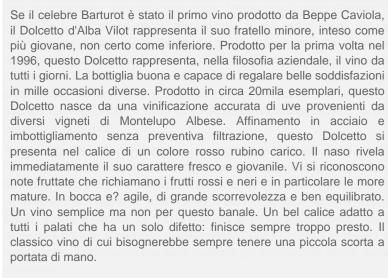
ACQUISTATO IL



"Vilot" Dolcetto d'Alba DOC 2022

2022





Questa è la storia di un sogno che si realizza. Un sogno che ha origini sulle belle colline di Langa, dove Beppe Caviola, giovane enologo in erba, negli anni Ottanta dà inizio alla sua piccola produzione di vini. Siamo a Montelupo Albese. Qui Beppe, insieme al suo amico Maurizio Anselmo, affitta la sua prima vigna, Barturot, e, come un nostrano Steve Jobs, usa il garage dei suoi genitori per dar vita al suo primo vino. Poco più di un esperimento, sia chiaro, ma già capace di attirare le attenzioni di un grande personaggio del mondo del vino come Elio Altare che intuisce le potenzialità di quel giovane enologo e incoraggia Beppe a imbottigliare il suo prodotto. Nasce così, nel 1991, la prima etichetta firmata Ca' Viola. Da lì in avanti sarà una lunga cavalcata. Un continuo espandersi e sperimentare. Nel 2002 Beppe, con la moglie Simonetta, trasferisce la cantina a Dogliani e qui, a Villa Bracco, nasce un polo moderno in cui produzione, consulenza e accoglienza turistica coesistono in armonia. Tanta strada è stata fatta dal piccolo garage di famiglia. Ma Beppe Caviola non sembra guardare al passato. Il suo sguardo, piuttosto, è sempre rivolto al futuro e alle prossime sfide da affrontare.



La Vigna

Terreno SABBIOSO-LIMOSO, POCO PROFONDO, DI

COLORE BIANCASTRO CALCAREO E CON

PH ALCALINO

Esposizione Sud Est Allevamento GUYOT

Densità imp. 5000

II Vino

Uve

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Piemonte

UVE PROVENIENTI DA VIGNETI DIVERSI

Gradazione 13.5% vol Temp. Servizio 16 gradi Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione MACERAZIONE E FERMENTAZIONE 10 GG. IN VASCHE TERMOCONTROLLATE, AFFINAMENTO DI 10 MESI IN

ACCIAIO.

Sensazioni ROSSO RUBINO CARICO, NOTE FRUTTATE FRESCHE E UNA GRADEVOLE NOTA DI MORA SUL FINALE. IN

BOCCA AGILE, DI GRANDE SCORREVOLEZZA ED EQUILIBRIO.