ACQUISTATO IL .....

"Caviot" Barolo DOCG 2022 2022



Un Barolo buono fin da giovane

Quando si parla di Barolo le cose si fanno serie. Perché questo grande vino di Langa non è un semplice prodotto della sua terra. E' più che altro una passione e una religione al tempo stesso. Ogni produttore segue la sua liturgia. C'è chi crede che il Barolo debba essere l'espressione più pura di una singola vigna e c'è chi, al contrario, mette in bottiglia il vino frutto dell'assemblaggio di diversi appezzamenti, con suoli, esposizioni e altitudini differenti. Come un profumiere che punta a creare l'essenza perfetta, così il vignaiolo di Langa cerca il perfetto equilibrio e la piacevolezza della beva. Caviòt nasce da questa filosofia. Un Barolo in grado di mostrare il suo meglio gia? in giovane eta?. Dopo due anni di affinamento in botte grande, questo vino infatti si presenta nel calice di un bel colore rubino con leggeri riflessi granati. Al naso si scoprono le note tipiche del Nebbiolo che richiamano i fiori e in particolare di violetta e di rosa. Poi piccoli frutti rossi e, sul finale, una piacevole sensazione balsamica. In bocca la trama e? fitta e setosa. Un vino dotato di grande equilibrio in tutte le sue componenti, con un tannino soffice e vellutato.

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	FERMENTAZIONE DI 15 GG IN VASCHE TERMOCONTROLLATE. MACERAZIONE DI 10-15 GG POSTERMENTATIVA A CAPPELLO SOMMERSO, AFFINAMENTO DI 24 MESI IN BOTTE GRANDE.
Sensazioni	ROSSO RUBINO CON LEGGERI RIFLESSI GRANATI CON PROFUMO INTENSO DI VIOLA. TRAMA FITTA E SETOSA, STRUTTURA ARMONICA CHE AVVOLGE IL PALATO CON TANNINI SOFFICI E SUADENTI.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821