



ACQUISTATO IL .....

"Vilot" Dolcetto d'Alba DOC 2024

2024

## Il Dolcetto da tutti i giorni



Se il celebre Barturot è stato il primo vino prodotto da Beppe Caviola, il Dolcetto d'Alba Vilot rappresenta il suo fratello minore, inteso come più giovane, non certo come inferiore. Prodotto per la prima volta nel 1996, questo Dolcetto rappresenta, nella filosofia aziendale, il vino da tutti i giorni. La bottiglia buona e capace di regalare belle soddisfazioni in mille occasioni diverse. Prodotto in circa 20mila esemplari, questo Dolcetto nasce da una vinificazione accurata di uve provenienti da diversi vigneti di Montelupo Albese. Affinamento in acciaio e imbottigliamento senza preventiva filtrazione, questo Dolcetto si presenta nel calice di un colore rosso rubino carico. Il naso rivela immediatamente il suo carattere fresco e giovanile. Vi si riconoscono note fruttate che richiamano i frutti rossi e neri e in particolare le more mature. In bocca è? agile, di grande scorrevolezza e ben equilibrato. Un vino semplice ma non per questo banale. Un bel calice adatto a tutti i palati che ha un solo difetto: finisce sempre troppo presto. Il classico vino di cui bisognerebbe sempre tenere una piccola scorta a portata di mano.

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** 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 GRADEVOLLE NOTA DI MORA SUL FINALE. IN BOCCA AGILE, DI GRANDE SCORREVOLEZZA ED EQUILIBRIO.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821