



2022 Barturot

Dolcetto d'Alba DOC, Ca' Viola

Nota di degustazione:

Il Barturot è stato il primo vino prodotto da Ca' Viola nel 1991. Il vigneto Barturot, che si estende per soli 2,15 ettari e ha una storia di 65 anni, è situato su un pendio esposto a sud ad un'altitudine di 400 metri. L'età avanzata delle viti consente una bassa produzione di uva, che viene incoraggiata dal diradamento. Solo dopo una lunga macerazione il Barturot è pronto a maturare per 12 mesi in grandi botti di rovere per affinare ulteriormente la sua grande varietà di sapori.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Alba
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1318422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barturot

Dolcetto d'Alba DOC
Ca' Viola

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.