



## Barturot

Dolcetto d'Alba DOC, Ca' Viola

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Barturot a été le premier vin produit par Ca' Viola en 1991. Le vignoble Barturot, qui ne couvre que 2,15 hectares et dont l'histoire remonte à 65 ans, est situé sur un versant sud à 400 mètres d'altitude. L'âge avancé des vignes permet une faible production de raisins, favorisée par l'éclaircissage. Ce n'est qu'après une longue macération que Barturot est prêt à vieillir pendant 12 mois dans de grands fûts de chêne afin d'affiner encore sa magnifique diversité d'arômes.

#### Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

#### Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Alba

**Produzent:** Ca' Viola

**Vol. alcool:** 14.0%

**Artikelnummer:** 1318422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Barturot**

Dolcetto d'Alba DOC  
Ca' Viola

**Herkunft:** Italie  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.