



## 2022 Barturot

Dolcetto d'Alba DOC, Ca' Viola

### Note de dégustation:

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 idéale:

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).

### Conseils de service:

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

|                        |         |
|------------------------|---------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Italie  |
| <b>Région:</b>         | Piémont |
| <b>Sous-région:</b>    | Alba    |
| <b>Producteur:</b>     |         |
| <b>Notation(s):</b>    |         |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.0 %  |
| <b>Cépage(s):</b>      |         |
| <b>Référence:</b>      | 1318422 |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Barturot**

Dolcetto d'Alba DOC  
Ca' Viola

**Origine:** Italie

**Notation(s):**

**Cépage(s):**

**Vol. alcool:** 14.0 %

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