



Barturot

Dolcetto d'Alba DOC, Ca' Viola

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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 fa sì che la produzione d'uva sia bassa, il che è favorito dal diradamento. Solo dopo una lunga macerazione, il Barturot è pronto per essere invecchiato per 12 mesi in grandi botti di rovere per affinare ulteriormente la sua magnifica diversità di aromi.

Ideale con:

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).

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Italia

Appellation: Alba

Produttore: Ca' Viola

Vol. alcolici: 14.0%

Artikelnummer: 1318422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barturot

Dolcetto d'Alba DOC
Ca' Viola

Herkunft:	Italia
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.