



# Barbera d'Alba Bric du Luv

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Insieme al Barturot, è l'altra etichetta storica della nostra gamma. Prodotta per la prima volta nello stesso anno del Dolcetto (1991), è una selezione di Barbera che nasce da una vigna molto vecchia nel comune di Montelupo.



# CaViola®



## In vigna

**Denominazione**  
Barbera d'Alba DOC

**Vitigno**  
Barbera

**Vigneto**  
Bric du Luv

**Estensione e comune**  
1,5 ettari; Montelupo Albese

**Suolo**  
Sabbioso - limoso, poco profondo, di colore biancastro, calcareo e con pH alcalino

**Età media delle viti**  
65 anni

**Esposizione e altitudine media**  
Sud; 400 metri

**Densità**  
5.000 ceppi/ettaro

**Resa per Ettaro**  
50 quintali

**Sistema di allevamento**  
Guyot

**Epoca di raccolta**  
III decade di settembre/I decade di ottobre

**Fitofarmaci**  
Rame e zolfo

**Diserbo**  
Meccanico

**Certificazione**  
BIO

## In cantina

**Macerazione e fermentazione**  
20-25 giorni in vasche termocontrollate

**Affinamento**  
15-15 mesi in botticelle da 10 HI

**Filtrazione**  
Non si ricorre a filtrazione

**Bottiglie annue**  
5.000 circa

## Caratteristiche Organolettiche

Il colore è rosso rubino con venature violacee, intenso e cupo. Il naso abbina alle note fruttate classiche del vitigno, singolari e accattivanti note balsamiche e mentolate. In bocca il vino è ampio, morbido, di grande godibilità e serbevolezza, potente ed elegante nello stesso tempo. Finale molto lungo e coerente, con precisi richiami retroolfattivi. Regge perfettamente il tempo, come si può apprezzare in versioni di 8-10 anni. Temperatura di servizio suggerita: 14-15° C.



Azienda Agricola Cà Viola di Caviola Giuseppe & C. - s.s.a; Borgata San Luigi, II - 12065 Dogliani (CN) ITALIA  
Tel. +39 0175 70 547 - Fax +39 0175 720 921 - Email: [info@caviola.com](mailto:info@caviola.com) - Sito: [www.caviola.com](http://www.caviola.com)



# Barbera d'Alba Bric du Luv

## CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

Along with Barturot, it is the other historic label in our range. Produced for the first time in the same year as Dolcetto (1991), it is a selection of Barbera that comes from a very old vineyard in the municipality of Montelupo.



## In the vineyard

### Appellation

Barbera d'Alba DOC

### Grapes variety

Barbera

### Vineyard

Bric du Luv

### Extension and location

1,5 hectares; Montelupo Albese

### Soil

Sandy - silty, shallow, whitish color, calcareous and pH Alkaline

### Average age of vineyard

65 years

### Exposure and average altitude

South; 400 meters

### Density

5.000 vines/hectare

### Yield per hectare

50 quintals

### Breeding system

Guyot

### Harvest period

Ill ten days of September/I ten days of October

### Phytopharmaceutical

Copper and sulfur

### Herbicides

Mechanical

### Certification

BIO

## Wine cellar

### Maceration and fermentation

20-25 days in heat-controlled tanks

### Perfecting

15-15 months in small 10 HI casks

### Filtration

Not needed

### Annual bottles produced

About 5.000

## Organoleptic Characteristics

The color is ruby red with violet veins, intense and gloomy. The nose combines the classic fruity notes of the vine, singular and captivating balsamic and mental notes. In the mouth the wine is broad, soft, of great enjoyment and shelf life, powerful and elegant at the same time. Very long and consistent finish, with precise retrofactory references. It holds up time perfectly, as you can appreciate in 8-10 year old versions. Suggested serving temperature: 14-15° C.



Azienda Agricola Cà Viola di Caviola Giuseppe & C. - s.s.a: Borgata San Luigi, II - 12065 Dogliani (CN) ITALIA  
Tel. +39 0175 70 547 - Fax +39 0175 720 921 - Email: info@caviola.com - Website: www.caviola.com