



Langhe Arneis SIRENA

ROU625

Historique

Tout a commencé avec un rêve et un tracteur. Beppe Caviola, après des études d'œnologie, décide de louer un vignoble appelé Barturot. Avec le tracteur emprunté à un ami, il vinifie ses vins dans le garage de ses parents. En 1991, Elio Altare, déjà une star dans le monde du Barolo, goûte ses vins et l'encourage à embouteiller. Après des années comme consultant des grands vignobles de la région et après avoir été nommé « Œnologue de l'année » en 2002, Beppe et sa femme Simonetta déménagent à Dogliani pour y établir le vignoble qu'on connaît aujourd'hui.

Giuseppe Caviola, Best Winemaker Gambero Rosso 2002

Best Italian Winemaker of the Year 2023, Food and Travel Italy Magazine

Reconnaissance

91 pts - James Suckling (mill. 2023)

Pays	Italie	Producteur	Ca Viola
Région vinicole	Piémont	Cépage(s)	arneis
Appellation	Langhe Arneis DOC	Conservation	5 à 10 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil	Pâle robe jaune paille aux reflets verts
Nez	Notes de départ très fraîches, composées de fleurs blanches, de pêche blanche et d'agrumes, de cèdre et de pamplemousse.
Bouche	Acidité frappante et bien équilibrée qui s'attarde en bouche et la remplit de sensations. Juteux et frais, les notes finales se terminent par une sapidité extraordinaire, qui prolonge la mémoire sur vos papilles.
Accord mets/vin	Parfait pour les Antipasti, tartare de saumon, calmar frit, pieuvre braisée, poisson grillé, veau scaloppine, poulet simple.
Commentaires	Fermentation à température contrôlée en cuves d'inox pour 10 à 12 jours. Vieillessement en cuve de 4 à 5 mois. Sucre résiduel: 2.9 g/l

En une ligne