



Chardonnay Filosofia

ROU750

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

95 points - Falstaff (mill 2022)

Pays	Italie	Producteur	Ca Viola
Région vinicole	Piémont	Cépage(s)	chardonnay
Appellation	Langhe DOC	Conservation	10 ans
Service	11-12°C		

Description

Oeil	Robe jaune paille clair
Nez	Au nez, il dévoile des arômes séduisants de cèdre, de citron vert et de délicates notes de fleurs de genêt, avec de subtiles touches minérales de silex et une légère note beurrée.
Bouche	En bouche, une belle tension, une vivacité remarquable et une acidité harmonieuse, une finale saline et persistante.
Accord mets/vin	Plats aux sauces délicates, viandes blanches mijotées, fruits de mer, fromages affinés, risottos aux herbes aromatiques
Commentaires	Pressurage doux des raisins laissés pendant 24 heures dans une cuve réfrigérée à 12°C. Décantation statique pré-fermentaire en cuves inox pendant 48 heures à 10-12°C. Fermentation avec 40% de bois neuf et 60% de vieux bois (barriques et tonneaux). Élevé 12 mois sur lies fines sans soutirage. Après fermentation, le vin est débourbé et transféré dans des cuves inox avec les lies. La mise en bouteille suit. Sucre résiduel: 1,05 g/L

En une ligne

Lancé pour les 30 ans de l'entreprise, il représente l'ambition de créer un grand blanc, dédié à Sofia, la fille du producteur.