



Langhe Rosato RITA

ROU633

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 points - James Suckling (mill 2022)

Pays	Italie	Producteur	Ca Viola
Région viticole	Piémont	Cépage(s)	100% nebbiolo
Appellation	Langhe Rosato DOC	Conservation	
Service	10°-12°C		

Description

Oeil

Robe rose cerise pâle

Nez

Le nez exprime un parfum délicat et raffiné avec de subtiles notes fruitées de pêche, de framboise et des notes florales de rose.

Bouche

Il est équilibré en bouche, frais, agréable, croquant et vif, avec une finale savoureuse.

Accord mets/vin

Vin d'apéritif et de terrasse, il accompagne à merveille le saumon, les crevettes, la volaille, les salades estivales et les fromages.

Commentaires

Partie des grappes entières en pré-fermentation. Débourage statique à 4-5°C en contact avec les lies pendant 4-7 jours. Fermentation de 15 jours environ à 16-17°C, en partie en cuve inox, tonneaux de second passage et en amphores de céramique. Vieillessement 4-5 mois « sur lie », en partie en cuve inox, tonneaux et en amphores de céramique. Un rosé 100% Nebbiolo d'inspiration provençale dédié à la mère de Beppe Caviola, Margherita. Sucre résiduel: 3 g/l

En une ligne