



# LANGHE CHARDONNAY FILOSOFIA by Giuseppe Caviola

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Nel 2021 abbiamo festeggiato i trent'anni di Ca' Viola Azienda Agricola con il lancio di un vino nuovissimo, frutto di anni di studio sui bianchi da parte di Giuseppe Caviola. È un Langhe Chardonnay e si chiama filoSofia. Il nome racchiude la filosofia e il pensiero che Beppe Caviola ha del vino, del terroir, della produzione e l'ambizione di creare un grande vino bianco. Nel nome appare anche "Sofia", la figlia di Beppe e Simonetta a cui questo vino è dedicato.*

## IN VIGNA

### **Denominazione**

Langhe DOC Chardonnay

### **Vitigno**

Chardonnay

### **Epoca di raccolta**

I decade di Settembre

## IN CANTINA

### **Pressatura**

Soffice di uve rimaste 24 ore in una cella refrigerata a 12°C

### **Decantazione pre-fermentativa**

Statica in vasche di acciaio per 48 ore a 10-12°C

### **Fermentazione**

Alcolica con 40% di legno nuovo e 60% di legno vecchio (barrique e tonneaux)

### **Affinamento**

12 mesi sulle fecce totali senza alcun travaso

### **Decantazione post-fermentativa**

del vino travasato in vasche di acciaio con fecce totali. A seguire l'imbottigliamento

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore paglierino lucente, acceso. Al naso, seducente, emergono profumi di cedro, tiglio, lime con fiori di ginestre, accenni di burro fuso e pietra focaia. In bocca è deciso, bilanciato tra acidità e volume. Finale appagante, raffinato e persistente. Temperatura di servizio suggerita: 11 - 12°C.