



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.