



ACQUISTATO IL

"Sirena" Langhe DOC Arneis 2024

2024

Delicatezza e armonia



Svinando®

Ci troviamo sulle magnifiche e iconiche colline delle Langhe, in Piemonte. E' qui che nasce Sirena, Langhe Arneis DOC di Ca' Viola, un vino bianco che conquista con la sua delicatezza e armonia. Le uve, Arneis in purezza, che compongono Sirena provengono da vigneti che affondano le radici in terreni calcareo-argillosi, ricchi di minerali, dove il clima è caratterizzato da inverni rigidi ed estati calde e ventilate. Condizioni ideali per la maturazione delle uve, garantendo loro un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidità. L'Arneis, vitigno autoctono piemontese, si distingue per finezza e aromaticità. La vendemmia si svolge a inizio settembre, preservando freschezza e integrità dei frutti. Una volta giunte in cantina, le uve vengono sottoposte a una soffice pressatura e il mosto viene fermentare in acciaio a temperatura controllata per circa 10-12 giorni. Nel calice rivela un colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini. Al naso, un bouquet intenso e fragrante, dove spiccano profumi di fiori di campo, come camomilla e fiori bianchi, uniti a delicate note di frutta a polpa bianca, come pesca e pera. Poi cenni di erbe aromatiche e agrumi che donano al vino un carattere fresco e vivace. In bocca, conquista con la sua armonia e il suo equilibrio. La dolcezza residua è ben bilanciata da un'acidità vivace. Un sorso fresco e piacevole, con richiami di frutta fresca e un lungo finale. Ideale come aperitivo, accompagna antipasti a base di pesce o verdure, risotti o insalate di pasta.

Questa è la storia di un sogno che si realizza. Un sogno che ha origini sulle belle colline di Langa, dove Beppe Caviola, giovane enologo in erba, negli anni Ottanta dà inizio alla sua piccola produzione di vini. Siamo a Montelupo Albese. Qui Beppe, insieme al suo amico Maurizio Anselmo, affitta la sua prima vigna, Barturot, e, come un nostrano Steve Jobs, usa il garage dei suoi genitori per dar vita al suo primo vino. Poco più di un esperimento, sia chiaro, ma già capace di attirare le attenzioni di un grande personaggio del mondo del vino come Elio Altare che intuisce le potenzialità di quel giovane enologo e incoraggia Beppe a imbottigliare il suo prodotto. Nasce così, nel 1991, la prima etichetta firmata Ca' Viola. Da lì in avanti sarà una lunga cavalcata. Un continuo espandersi e sperimentare. Nel 2002 Beppe, con la moglie Simonetta, trasferisce la cantina a Dogliani e qui, a Villa Bracco, nasce un polo moderno in cui produzione, consulenza e accoglienza turistica coesistono in armonia. Tanta strada è stata fatta dal piccolo garage di famiglia. Ma Beppe Caviola non sembra guardare al passato. Il suo sguardo, piuttosto, è sempre rivolto al futuro e alle prossime sfide da affrontare.

La Vigna

Terreno marne, calcaree e argillose

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Arneis

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Pressatura soffice, segue decantazione statica a temperatura controllata. Fermentazione 15-20 giorni in vasche termocontrollate. Affinamento di 10 mesi in acciaio sul lie.

Sensazioni Il colore si presenta giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Al naso un profumo intenso di campo e note di frutta.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821