ACQUISTATO IL .....

"Clem" Langhe DOC Riseling 2023 2023



Freschezza e mineralità

Clem è il primo Riesling della storia di Ca' Viola. Nasce nel cuore delle Langhe, un'area universalmente riconosciuta per la qualità dei suoi vini rossi ma che ha dimostrato di avere ottime potenzialità anche per la coltivazione di vitigni particolari come il Riesling Renano. I terreni marnosi calcarei e argillosi, ricchi di minerali, uniti all'altitudine media di 600 metri e all'esposizione a sud, infatti, creano un microclima ideale per la maturazione di questo nobile vitigno. Qui, l'uva trova l'equilibrio perfetto tra zuccheri e acidità, sviluppando aromi complessi e minerali. Del resto il Riesling Renano è un vitigno che si esprime al meglio in climi freschi e terreni minerali. Le uve, raccolte manualmente tra la terza decade di settembre e la prima di ottobre, vengono accuratamente selezionate per preservare la loro freschezza e integrità. Dopo una soffice pressatura, il mosto decanta staticamente a temperatura controllata. La fermentazione avviene in vasche termocontrollate per 15-20 giorni, preservando i profumi floreali e fruttati dell'uva. Segue un affinamento di 10 mesi in acciaio "sur lie", ovvero sui lieviti fini, che conferisce al vino complessità e armonia. Colore giallo brillante, al naso rivela un bouquet intenso e fragrante, dove spiccano profumi di fiori bianchi, come acacia e gelsomino, uniti a delicate note di frutta a polpa bianca, come pesca e pera. In bocca, Clem conquista con la sua freschezza e la sua mineralità. L'acidità vivace, tipica del Riesling, bilancia perfettamente la dolcezza residua, regalando un sorso piacevole e armonico. Un vino capace di evolvere nel tempo, affascinando con le sue molteplici sfaccettature e la sua straordinaria longevità. Ideale come aperitivo, ma non solo. Accompagna antipasti di pesce o verdure, da provare con primi piatti leggeri, risotti e 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% Riesling renano
Gradazione	12,5% 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 giallo brillante presenta un vino dai profumi molto freschi in partenza, fatti di fiori bianchi, pesca bianca e di agrumi, cedro e pompelmo. Al palato colpisce subito la grande acidita', principale caratteristica di wuesto vitigno.

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