



Langhe Riesling Clem

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Langhe Riesling è il primo bianco della storia di Ca' Viola, un nuovo progetto in Alta Langa. Questo angolo alle spalle della zona del Barolo offre delle caratteristiche di terreno e altezza uniche capaci di esprimersi al meglio attraverso i vini bianchi, soprattutto quelli come il Riesling Renano, vitigno che raggiunge le sue massime espressioni in climi freschi e terreni minerali. Vino da lunghissimo invecchiamento, affascinante nelle molteplici sfaccettature della sua evoluzione.



CaViola®



In vigna

Denominazione
Langhe Riesling

Vitigno
Riesling Renano

Estensione e comune
Circa 2,5 ettari; Cissone e Bossolasco

Suolo
Marne calcaree e argillose

Esposizione e altitudine media
Sud; 600 metri

Certificazione
BIO

Densità
5.000 ceppi/ettaro

Resa per Ettaro
60 quintali

Sistema di allevamento
Guyot

Epoca di raccolta
III decade di settembre/I decade di ottobre

Concimi
Humus, compost, letame di capra

Fitofarmaci
Rame e zolfo

Diserbo
Meccanico

In cantina

Pressatura
Soffice, segue decantazione statica a temperatura controllata

Fermentazione
15-20 giorni in vasche termocontrollate

Affinamento
10 mesi in acciaio sur lie

Bottiglie annue
6.000 circa

Caratteristiche Organolettiche

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 acidità, principale caratteristica di questo vitigno nelle sue migliori espressioni, avvolge la bocca e la riempie di sensazioni, succoso e freschissimo termina con una straordinaria sapidità che prolunga ancora per qualche minuto il ricordo nelle papille gustative.
Temperatura di servizio suggerita: 10-12° C.



Azienda Agricola Cà Viola di Caviola Giuseppe & C. - s.s.a; Borgata San Luigi, II - 12065 Dogliani (CN) ITALIA
Tel. +39 0175 70 547 - Fax +39 0175 720 921 - Email: info@caviola.com - Sito: www.caviola.com



Langhe Riesling Clem

CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

Langhe Riesling is the first white wine of Ca'Viola's history, a new project from Alta Langa. This particular corner of land, behind the Barolo, offers unique ground and altitude features able to give birth to amazing white wines, in particular those like the Riesling Renano which gives its best in fresh and mineral lands. Characterized by a really long aging and intriguing thanks to its different evolutions.



In the vineyard

Appellation
Langhe Riesling

Grapes variety
Riesling Renano

Extension and location
About 2,5 hectares; Cissone and Bossolasco

Soil
Calcareous and clay marl

Exposure and average altitude
South; 600 meters

Certification
BIO

Density
5.000 vines/hectare

Yield per hectare
60 quintals

Breeding system
Guyot

Harvest period
Ill ten days of September/I ten days of October

Fertilizers
Humus, compost, goat manure

Phytopharmaceuticals
Copper and sulfur

Herbicides
Mechanical

Wine cellar

Pressing
Soft, static decating with controlled temperature

Fermentation
15-20 days in heat-controlled tanks

Perfecting
10 months in sur lie steel

Annual bottles produced
About 6.000

Organoleptic Characteristics

Shining yellow color with a really fresh starting scent distinguished by white flowers, white peach and citrus, cedar and grapefruit. On the palate the great acidity is immediately striking, the main characteristic of this vine in its best expressions, envelops the mouth and fills it with sensations, juicy and very fresh ends with an extraordinary flavor that prolongs the memory in the taste buds for a few more minutes. Suggested serving temperature: 10-12°C.



Azienda Agricola Ca'Viola di Caviola Giuseppe & C. - s.s.a: Borgata San Luigi, 11 - 12065 Dogliani (CN) ITALIA
Tel. +39 0175 70 547 - Fax +39 0175 720 921 - Email: info@caviola.com - Website: www.caviola.com