



ALTA LANGA DOCG “SIVÀ” 2018 RISERVA

La 2018 si è rivelata tendenzialmente simile alle classiche annate che caratterizzavano fino a 20 anni fa il clima di Langa. Senza eccessi sia in termini di caldo sia di pioggia, il clima ha permesso una buona maturazione fenolica e tecnologica. I vini risultano quindi austeri e non estremi. La versione Riserva viene proposta per la prima volta dalla nostra azienda con l'annata 2018. La base è identica a quella del classico, ovvero chardonnay 100%, con 60 mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia. La morbidezza e le caratteristiche di rotondità del millesimo 2018 ci hanno spinto a ideare questa versione di Sivà, che viene prodotta in un'edizione limitata di 462 bottiglie e 69 magnum.



Comune: Sinio

Superficie: 0,5 ha

Anno di impianto: 1997

Esposizione: Ovest

Vitigno: 100% Chardonnay

Gradazione alcolica: 13%

Dosaggio: Brut con 8 g/L, liqueur prodotta con vino originale

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Tipo di vendemmia: Manuale

Conformazione del suolo: Marne argilloso-calcaree con buona presenza di sabbia e arenarie di Langa che originano un suolo evoluto franco limoso-sabbioso

Vinificazione: Pressatura diretta e delicata delle uve, fermentazione del mosto a basse temperature (16°C).

Lieviti: selezionati sia per la fermentazione in vasca che per la rifermentazione in bottiglia

Affinamento: Rifermentazione in bottiglia (metodo classico) a 15°C e affinamento sul lievito di fermentazione per 60 mesi.

Produzione: 462 bottiglie e 69 magnum

Formato: 0,75L - 1,5L



ALTA LANGA DOCG “SIVÀ” 2018 RISERVA

Colore: limpido, giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il perlage si presenta molto fine, abbastanza persistente con bollicine numerose, consistente all’aspetto.

Olfatto: Intenso e complesso, fruttato di mela matura, ananas e agrumi, erbaceo, crosta di pane, sentori balsamici e resina.

Gusto: secco, abbastanza caldo l'ingresso e abbastanza morbido in bocca. È interessante il fruttato di mela e la sensazione calda dell'ananas. Un accenno di mandorla. Il minerale è molto presente assieme a freschezza e l'acidità. Metodo classico morbido, avvolgente ma anche strutturato. Sapido, di corpo, equilibrato e intenso. Persistente, fine, pronto, armonico.

Abbinamenti gastronomici: Può essere servito sia come aperitivo che per accompagnare i brindisi delle grandi occasioni. Servire a 8-10° C.

