



ACQUISTATO IL

Clavis 2000 Cellatica Superiore DOC

2000

Una piccola DOC per un grande vino naturale



Svinando

Ca' del Vent ha una filosofia precisa sul vino naturale: il vino è il risultato di una intensa azione umana su uva e vino, ma tutte le operazioni devono essere mirate a far esprimere i propri terreni in sintonia con l'ambiente, la sua energia e le sue vibrazioni.

Il Clavis 2000 è un rosso di razza: 13 anni sulle spalle ma la freschezza di un ragazzino. Note speziate, dolci, di liquirizia, fanno da contorno ad un bouquet orientato alle note fumé di salsa barbecue, che si stemperano poco dopo in sentori tra cui predominano la confettura, la frutta rossa matura, e un'idea di sottobosco che dà un tocco di eleganza ad un naso potente. In bocca si muove leggiadro per tutto l'assaggio, ma si percepiscono un corpo ed una struttura invidiabili.

Il rispetto di Ca' del Vent per il territorio si traduce in sperimentazioni, in vigna e in cantina, per migliorare sempre più il rapporto con il territorio e l'ambiente, utilizzando esclusivamente prodotti naturali per la protezione della vite e del vino. Perché il vino non è solo scienza: "se è vero che la sperimentazione ci fornisce gli strumenti, è altrettanto vero che è la sensibilità umana che ci permette di individuare la strada da seguire per interpretare al meglio le espressioni del terroir."

Ca' del Vent nasce nel 1994 da un sogno di Paolo Clerici e Massimo Fasoli, che in quell'anno decidono di voler produrre un vino figlio del loro territorio, della loro filosofia e del loro carattere. Una zona a cavallo di due denominazioni: Cellatica e "l'ingombrante" Franciacorta. Il nome "Cellatica" deriva dal latino cella, termine che prima del X secolo significava oratorio o piccola chiesa e che successivamente venne ad identificare i depositi di frutti campestri trattandosi probabilmente di una "cella vinaria" di un monastero. Ma la tradizione enoica di questa terra sembra avere radici lontanissime risalenti persino al popolo celtico. Paolo e Massimo, dopo i primi esperimenti con attrezzature ridotte all'osso, nel corso degli anni hanno saputo espandersi ed affinare la tecnica con costanza, fino ad arrivare a produrre oggi 40/45.000 bottiglie all'anno su 7,5 ettari vitati.

La Vigna

Terreno	Franco-calcareo-argilloso
Esposizione	Sud-ovest, 350 m s.l.m.
Allevamento	Casarsa e Guyot a seconda dei vitigni
Densità imp.	da 3.000 a 7.000 ceppi per ettaro a seconda dei vitigni

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Barbera 30%, Marzemino 30%, Incrocio Terzi n.1 25%, Schiava gentile 5%, Cabernet Sauvignon 5%, Merlot 5%

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Oggi

Abbinamento Primi piatti strutturati, formaggi stagionati, carni rosse anche speziate

Vinificazione Le singole varietà, vinificate separatamente, vengono inoculate con lieviti selezionati dopo reidratazione. Fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata; rimontaggi giornalieri, sgrondatura del vino fiore e pressatura soffice del succo residuo

Sensazioni Colore rosso rubino intenso con riflessi granato; al naso molto complesso, con note che vanno dalle spezie, ai sentori fumé, alla confettura e frutta rossa matura; in bocca è elegante e strutturato, di gran corpo

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