



ACQUISTATO IL

Calypsos Rosé Piemonte DOC

2019

Un bel vino rosato, fresco e bilanciato



Svinando

Anche se il Piemonte è famoso nel mondo soprattutto per la qualità e lo spessore dei suoi grandi vini rossi, non è detto che non si possano trovare delle chicche interessantissime anche quando si parla di bianchi e soprattutto rosati. Questi ultimi, in particolare, prodotti a partire da vitigni autoctoni come la Barbera e il Ruché. E' il caso di questo Calypsos Rosé proposto dall'azienda Montalbera. Le uve, giunte in cantina perfettamente mature, vengono lavorate in regime di temperatura controllata. E' previsto un breve contatto tra mosto e bucce a cui segue una breve fermentazione - in bianco - in contenitori di acciaio. Il risultato è questo bellissimo vino dal colore rosa antico, con profumi che richiamano le classiche note di frutta fresca e petali di rosa. In bocca è morbido, armonico, di buon corpo e giusto equilibrio.

Montalbera è una bella azienda piemontese strettamente legata alla famiglia del suo fondatore, Enrico Riccardo Morando. Da ormai tre generazioni rappresenta con successo il suo territorio nel mondo, producendo vini piemontesi, nel carattere e nello stile. L'azienda conta oggi su un complessivo di circa 110 ettari, distribuiti tra Monferrato e Langa. Tra i suoi vini più rappresentativi non mancano i grandi classici della viticoltura regionale, a partire dal Barolo, ma anche delle chicche enologiche particolarmente interessanti legate alla valorizzazione di un vitigno autoctono come il Ruché. Questa uva, che molti esperti considerano un parente stretto del Pinot Nero, viene lavorata dalla cantina Montalbera e proposta in diverse varianti, alcune addirittura certificate vegane. Tradizione e innovazione convivono perfettamente da queste parti.

La Vigna

Terreno	terreni sabbiosi-limacciosi
Esposizione	Sud-Ovest, 200m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot francese
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	60% barbera 40% ruchè
Gradazione	13%
Temp. Servizio	12#
Quando Berlo	2 anni da oggi
Abbinamento	crostacei, crudità di pesce
Vinificazione	Vinificazione tradizionale in acciaio
Sensazioni	Al naso: sentori di frutta fresca e petali di rosa; in bocca una bella freschezza accompagnata da acidità e mineralità

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