ACQUISTATO IL .....

"Calypsos" Derthona Timorasso DOC 2024 2024



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	timorasso 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: Tradizionale in bianco, con soffice pressatura delle vinacce. Invecchiamento: Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per minimo 12-18 mesi.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino. Profumo: Intenso, persistente, con sentori tipici di frutta matura in mela cotogna, mandorla, nocciola, pietra focaia, grafite. Gusto: Morbido, armonico, di corpo ed equilibrio con ottima struttura e persistenza, di gran longevità.

Di carattere, minerale e profondo

In Italia esiste un vino bianco che si comporta come un grande rosso. E' il Timorasso: un'anima potente e longeva nascosta sotto una veste dorata e luminosa. Siamo sui Colli Tortonesi, un lembo di terra piemontese che guarda verso la Liguria e la Lombardia. Qui il clima risente delle brezze marine e i suoli sono composti da marne bianche e argille calcaree che regalano al vino una grinta fuori dal comune. Per decenni il Timorasso è stato quasi dimenticato, rischiando l'estinzione a favore di vitigni più facili da gestire. Solo negli anni '80, grazie alla testardaggine di pochi vignaioli locali, è tornato a splendere. Oggi la denominazione Derthona, antico nome romano di Tortona, identifica i vini prodotti con questo vitigno che sono diventati un vero oggetto del desiderio per gli appassionati. Calypsos di Montalbera nasce da uve Timorasso in purezza. La cantina gestisce i vigneti con un approccio ecosostenibile, rispettando i cicli della natura. Dopo la vendemmia, le uve subiscono una pressatura soffice e la fermentazione avviene in modo tradizionale. Il segreto della sua complessità sta però nel riposo. Il vino matura in vasche di acciaio e poi affina in bottiglia per almeno 12-18 mesi prima di uscire sul mercato. Questa scelta permette di preservare intatta la fragranza del frutto senza che il legno ne copra le sfumature. Colore giallo paglierino intenso, al naso è un'esplosione di frutta matura, dove spiccano la mela cotogna e la mandorla fresca. Con il passare dei minuti emergono note minerali di pietra focaia e grafite, quasi come se respiraste il profumo della roccia calda dopo la pioggia. In bocca è avvolgente e armonico. Morbidezza che riempie il palato, subito bilanciata da una sapidità quasi elettrica. Il finale è lunghissimo e lascia un ricordo di miele e fiori di campo. Questo è un bianco da dimenticare in cantina. Il Timorasso è un maratoneta dell'invecchiamento. Grazie alla sua struttura, può evolvere tranquillamente per 8 o 10 anni. Con il tempo, le note fruttate lasceranno spazio a sentori terziari di idrocarburo simili ai grandi Riesling tedeschi. È un vino che non ha paura di sfidare il tempo, anzi, sembra quasi averne bisogno per mostrare tutto il suo carattere.

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.

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