



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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821