ACQUISTATO IL .....

Viognier Calypsos Piemonte DOC 2019

Un bel bianco piemontese che regala molte soddisfazioni

Il Viogner è un'uva molto particolare. Originaria della Valle del Rodano nel Nord della Francia, è un vitigno che per molti anni ha rischiato di scomparire completamente dalle tavole degli appassionati di tutto il mondo. Per fortuna negli ultimi anni diversi vignaioli, francesi ma anche italiani, lo hanno reimpiantato nei loro vigneti dove viene utilizzato per creare vini dal profilo aromatico molto particolare. E' questo il caso anche di Montalbera che ha deciso di vinificare in purezza il Viogner in Piemonte e di proporlo con l'etichetta Calypsos. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino non troppo carico, al naso rivela sentori tipici di frutta fresca e fiori di campo. In bocca è morbido e in parte minerale. Ben equilibrato e dotato di buona struttura e persistenza.

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 200 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot francese
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	VIOGNIER 100%
Gradazione	13.5%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	2 anni da oggi
Abbinamento	Pesce crudo
Vinificazione	Vinificazione tradizionale in acciaio
Sensazioni	sensazione al naso: agrumato; in bocca:una bella freschezza accompagnata da acidità e mineralità

© 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