



ACQUISTATO IL .....

Viognier Calypsos Piemonte DOC

2019



Svinando®

## Un bel bianco piemontese che regala molte soddisfazioni

Il Viognier 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 Viognier 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

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

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Bianco Fermo Secco DOC
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	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

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