



ACQUISTATO IL

"Calis" Vino Bianco 2021

2021

Non il classico vino valtellinese



Calis non è il classico vino valtellinese. E', al contrario, il frutto di una fortunata sperimentazione. Dell'incontro, o matrimonio d'amore, fra un vino bianco di uva Nebbiolo, la tipica Chiavennasca dell'alto lago, e un bianco da uve internazionali. Nello specifico si tratta di Sauvignon Blanc, varietà francese in grado di donare un tocco di aromaticità al blend finale. Le uve provengono dalla zona di Teglio, in provincia di Sondrio. La lavorazione ha inizio con una selezione manuale dei grappoli migliori che vengono portati in cantina per essere velocemente avviati alla vinificazione. Si parte con una pressatura soffice, seguita da una decantazione statica a freddo e la fermentazione in piccole vasche di acciaio inox, per mezzo di lieviti selezionati. Al termine della trasformazione, il vino affina, sempre in acciaio, per un periodo di circa 9 mesi prima dell'imbottigliamento. Caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, al naso rivela un profumo intenso e fruttato. In bocca, invece, si scopre carattere e personalità, grazie all'impiego del Nebbiolo, e quella sottile aromaticità che rende il tutto più intrigante. Ottimo come aperitivo, è un vino fresco e piacevole, facile da accompagnare anche con piatti saporiti a base di pesce.

Rivetti & Lauro è una bella cantina nata da un'idea di Alberto Rivetti e Dino Lauro, insieme per dare vita a un progetto vitivinicolo moderno. Nuove tecniche agronomiche in armonia con l'ambiente, cura del dettaglio e antica manualità permettono ai due amici imprenditori di raccogliere, anno dopo anno, uve di qualità superiore. Quello che non gli manca è certamente una buona dose di coraggio, necessaria per scegliere di coltivare uve di Nebbiolo, qui chiamato Chiavennasca, sui ripidi versanti delle Alpi Retiche. In questo remoto angolo di Lombardia ogni filare affonda le radici in piccoli appezzamenti di terreno faticosamente strappato alla montagna grazie a tipici terrazzamenti realizzati negli anni. La sede della cantina si trova invece a Palazzo Torelli, in un bell'edificio situato nel centro storico di Tirano. Qui i vini maturano lentamente, fino a raggiungere la giusta complessità. Dopo tante fatiche e anni di attesa, la fatica dei vignaioli si ripaga ampiamente nel momento in cui si stappa la prima bottiglia per versarne un calice.

La Vigna

Terreno sabbioso franco

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 75

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lombardia

Uve Nebbiolo 50%, Sauvignon 50%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Fermentazione in piccole vasche in acciaio

Sensazioni Prodotto dal profumo intenso e fruttato ma con un gusto singolare ed elegante di vino rosso importante e persistente

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