



Calosso

Calosso DOC 75 CL
2019

Il Calosso DOC, con il suo intenso colore granato e il retrogusto di uva appassita, conquista al primo sorso. Le note speziate del pepe verde unite a quelle fruttate di ciliegia, lo rendono piacevole e delicato.

Chi è Calosso

In collina

ZONA

Calosso

SUOLO

Terreno calcareo argilloso con presenza di sabbia

UVAGGIO

100% uve Gamba rossa

VENDEMMIA

2019

RESA

8 t/ha

In cantina

VINIFICAZIONE

In rosso tradizionale

MATURAZIONE

Inizio - metà Ottobre

ACIDITÀ

4,5 - 5 g/l

TITOLO ALCOLOMETRICO

13,5% vol

ZUCCHERI RIDUTTORI

2,5 - 3,5 g/l

Nel bicchiere

ASPETTO

Rosso granato

OLFATTO

Intensi aromi speziati e balsamici che ricordano il pepe verde e altre essenze orientali, aromi di confettura e di ciliegia sotto spirito

PALATO

Particolarmente affascinante con pronunciate note di goudron sul fondo di uva passita e con beva asciutta

TEMPERATURA SERVIZIO

18 - 20 gradi



ABBINAMENTI

Il carattere speziato del Calosso DOC si abbina perfettamente a piatti fini ed aromatici di cui è ricca la cucina piemontese, carni rosse e formaggi stagionati.



DOMANDA[®]

CALOSSO ITALIA 1929