

CALYPSOS®

VINO BIANCO

Zona di produzione:

Montalbera, Castagnole Monferrato, Piemonte.
Regione collina del lago.

Vigneto:

sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme
sul capo a frutto.

Vitigno:

100% Viognier vinificato in purezza.

Vinificazione:

tradizionale in bianco con soffice pressatura delle
vinacce.

Affinamento:

maturazione in vasche di acciaio inox e
successivamente in bottiglia posizionata in senso
orizzontale per almeno 4 mesi. Longevità non inferiore
ai 4 anni.

Colore:

giallo paglierino cristallino.

Profumo:

intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca
ed evidenti sfumature di fiori di campo.

Sapore:

morbido e in parte minerale, armonico, di corpo ed
equilibrio con buona struttura e persistenza.

Bottiglia:

Bordolese Nobile 500 g - Vetro mezzo bianco.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

bottiglia 0,75 L.
bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:

da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata.

Acidità Totale:

5,3-5,6 g/L.

Zuccheri residui:

3-4 g/L.

Estratto secco:

25-27 g/L.

