

valter bosticardo

Calosso

Denominazione di Origine Controllata

Uno dei più vecchi e rari vitigni autoctoni del Piemonte è il Gamberossa, conosciuto anche come Gamba di Pernice, per il colore rosso acceso del raspo prima dell'invaiaitura che ricorda appunto le zampette delle pernici che saltellavano tra le vigne. Matura a fine ottobre e questa è stata la ragione forse del suo abbandono. Questa varietà è stata salvata dall'oblio anche grazie alla caparbia del proprietario di questa cantina che recuperò le poche piante superstiti in giro per i vigneti di Calosso per poi ripiantarle in un nuovo impianto dedicato. L'Università di Torino ha utilizzato questo vigneto per 12 anni di sperimentazione al fine di individuare il clone migliore che oggi rappresenta appunto il vitigno selezionato col nome di Gamberossa. Questo ha poi portato al riconoscimento di una nuova DOC nel 2011, col nome di Calosso, che prevede l'uso del 90% del vitigno e la produzione su appena tre comuni (Calosso, Costigliole d'Asti e Castagnole delle Lanze).



CARATTERISTICHE: un vino estremamente interessante, con un moderato ma molto persistente punto di rosso. Il Calosso ha un caratteristico bouquet, molto aromatico con note intense di pepe verde e essenze orientali. In bocca è asciutto e particolarmente suadente con note spiccate di catrame su di una base di frutti di bosco. Finale minerale con il ritorno del bouquet iniziale.

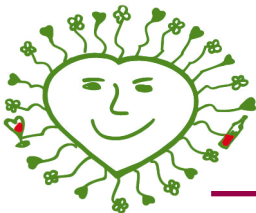
ALCOOL: 13 • **ANNO DI IMPIANTO:** 1987

FERMENTAZIONE: avviene con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni con rimontaggi e follature giornaliere.

AFFINAMENTO: avviene in vasca di acciaio per due anni ed in bottiglia per ulteriori due anni.

LONGEVITÀ: vino di grande tenuta nel tempo, è pronto in genere dopo 4 anni, ma cresce e migliora per i successivi 10-12 e oltre.

ABBINAMENTO: si accompagna ad antipasti caldi, selvaggina e soprattutto a formaggi anche stagionati e saporiti. Perfetto per la Finanziara (tradizionale zuppa di frattaglie) e gli agnolotti.



tenuta dei fiori

regione rododiglia - via valcalosso, 3 - calosso (asti) - piemonte - italia
+39.0141.853819 tel • +39.335.6674169 mob • info@tenutadeifiori.com