

CONSIGLIO PER GLI ACQUISTI

Ultimamente mi è capitato di partecipare ad alcune degustazioni di Valcalepio, vino che come sapete è tipico del nostro territorio, con mio grande stupore sono stato sottoposto alla prova d'assaggio di un rosso molto particolare.

Kalós 2003 della casa vinicola IL CALEPINO

Tipologia: Cabernet Sauvignon Igt

Etichetta: kalos 2003

Uvaggio: 100% cabernet sauvignon

Vinificazione: pigiatura dopo appassimento dell'uva di circa 1 mese

Affinamento: 30 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino carico con riflessi porpora

Profumo: complesso, con note di marasca, spezie, frutta sottospirito

Sapore: caldo, avvolgente, complesso e interminabile, armonico e speziato

Longevità: 5-10 anni

Temp. Di servizio: 18°-20°C

Abbinamenti: carni rosse e bianche, formaggi e salumi. Ottimo anche come vino da meditazione