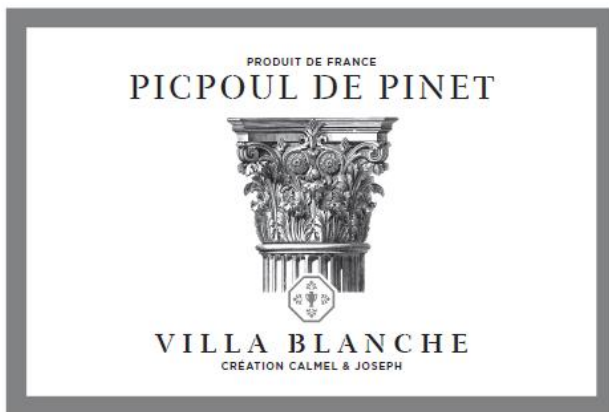




---

## CALMEL & JOSEPH



Nome: PICPOUL DE PINET

Annata: 2020

Regione: LANGUEDOC ROUSSILLONS

Denominazione: AOP PICPOUL DE PINET

Colore: BIANCO

Vitigni: 100 % PIQUEPOUL BLANC

Formato: 750 ml.

Coltura: privi di ogni etichetta di certificazione, i metodi di coltivazione e vinificazione sono naturali e rispettosi dell'ambiente. La gamma Calmel & Joseph nasce da rigorose selezioni degli appezzamenti. Tutte le uve vengono raccolte (a mano) alla giusta maturazione e si prediligono vinificazioni gentili. Massima cura nei blend per armonizzare gli equilibri dei vitigni autoctoni. le vigne sono ad ovest di Limoux ad una altitudine tra i 200 e i 300 metri dove la precipitazione media è 800 mm/anno. Il clima è umido e temperato, con correnti occidentali che aiutano durante i periodi caldi. La maturità qui si raggiunge più tardi che nel resto dei terroir del Mediterraneo e di Autan. I terreni dove si coltiva questa varietà sono di origine gessoso(craie)-argilloso.

In cantina: le uve vengono raccolte di notte per mantenere una temperatura più fresca. Prima della pressatura viene effettuata una piccola macerazione di 2 ore. La fermentazione avviene intorno ai 16°C e le fecce vengono rimesse in sospensione settimanalmente dopo la fermentazione alcolica per circa un mese. Non avviene alcuna conversione malolattica. Il vino matura in tini d'acciaio sulle proprie fecce per circa 3 mesi.

Caratteristiche: di colore giallo limpido e brillante al naso offre una piacevole spinta minerale, per dare spazio poi ad aromi di fiori bianchi, sambuco e anice accompagnati da note iodate. Il palato è ben equilibrato, con una bella armonia e gusto di frutta esotica (mango, ananas e mix di limone e agrumi che caratterizzano un bel finale quasi salino. E' un vitigno che pur facendosi molto ben apprezzare in gioventù, evolve molto bene nel tempo e diventa più complesso.

Abbinamenti: ottimo da aperitivo e in abbinamento a molti frutti di mare e formaggi.

Servizio: 8-10°C