

Càllido

VINO BIANCO



Càllido è un buon vino bianco piemontese e nasce in un piccolo vigneto di uva cortese.

È un prodotto indipendente, dal carattere un po' anarchico, che guarda al di là dei grandi rossi della nostra tradizione regionale e della vocazione pressoché esclusiva dell'azienda Bel Sit. Allo stesso tempo è un vino che si svincola dalla necessità di rientrare in una specifica denominazione di origine.

Un vino ingegnoso, arguto come suggerisce il suo nome, una parola antica per un prodotto moderno.

COLORE

Colore giallo paglierino leggero con brillanti riflessi verdi.

PROFUMO

Profumo floreale con la tipica nota speziata e lievemente balsamica.

SAPORE

Gusto delicatamente caldo e ricco di sapidità, si avvertono sentori di frutta fresca ed origano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire alla temperatura massima di 5-6 °C

Alcohol 12,5% vol.

Sugar 3,5 g/l

Total acidity 6,3 g/l

SO₂ 120 mg/l



Indipendente, anarchico, arguto

Ottimo come aperitivo e durante i pasti, compagno ideale della cucina a base di pesce, carni bianche e legumi. Si abbina perfettamente alle ricette della tradizione piemontese come vitello tonnato e risotto al tartufo, ma anche a piatti di provenienza diversa. Dall'anatra alle tagliatelle ai porcini, dagli spaghetti alle vongole fino al tonno siciliano con capperi e olive.