

# 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

SO<sub>2</sub> 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.