

È lo spumante riserva che nasce a seguito delle celebrazioni del poeta Guido Gozzano nel Castello di Aglié. Siamo nella metà degli Anni 90. In Francia, Remo aveva visto che le grandi Maison utilizzavano il legno per dare eleganza alle loro riserve più prestigiose. Così una parte delle uve fermenta in piccole botti di rovere e resta sulle fecce nobili in botte per un periodo di nove mesi.

Vitigno

Erbaluce

Caratteristiche del vigneto

A pergola, su terreno morenico. Altitudine 320 mt circa s.l.m., esposizione Sud-est. Età media 30 anni

Tipologia

Brut

Affinamento

48 mesi sui lieviti

In cantina

Dopo pressatura soffice un terzo del mosto fermenta in piccole botti di rovere e sosta sulle fecce nobili per un periodo di circa nove mesi. Dopo l'assemblaggio con l'erbaluce vinificato in vasca di acciaio, si avvia il processo di rifermentazione in bottiglia. La permanenza sui lieviti è di minimo 48 mesi, le bottiglie vengono sottoposte a *rémuage* (messa in punta) effettuato manualmente sulle *pupitres* e *dégorgement* (sboccatura). Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi lo spumante Calliope è pronto per essere stappato.

Nel bicchiere

Colore: giallo paglierino con riflessi oro.

Perlage: bollicine finissime e persistenti.

Profumo: fresco, intenso con sentori di mela golden e vaniglia, ricordo di ananas e fiori di campo.

Sapore: pieno, fresco e armonico, buon nerbo acido supportato da una buona struttura, lungo e persistente nelle sensazioni di lievito e crosta di pane

In tavola

Ottimo come aperitivo, meraviglioso a tutto pasto per una cena importante. Servire a 8 – 10°C.