Helios

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2016, 2018
Formato: 50 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Nebbiolo
Suolo: Argilloso e sabbioso calcareo con vene di marna grigia e blu
Estensione del vigneto: 0,3 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 55 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura, fermentazione spontanea e macerazione per 22 mesi in vasche d'acciaio inox. Affinamento per 18 mesi in barrique di rovere di primo e secondo passaggio.
Solforosa totale: 39 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.000

PRODUTTORE

VALDISOLE

Giuseppe Amato e Kyriaki Kalimeri

PERCHÉ

L'Helios di Valdisole è un vino rosso di struttura e corpo, ricco e complesso con tannini presenti ma rotondi. Le vecchie vigne (nella menzione Valdistefano a Corneliano d'Alba) e l'affinamento prolungato in legno ne fanno il vino più importante dell'azienda e identitario del territorio un Roero senza denominazione.

QUANDO

Quando l'autunno inizia a bussare alla porta e i cibi diventano più sostanziosi e ricchi ecco che Helios trova il suo giusto spazio. A suo agio con primi di pasta ai funghi e sughi rossi o secondi piatti di carne (anche stufate o arrosto) così come con una buona teglia di polenta e formaggi d'alpeggio.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it