

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Helios



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 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 che, che dall'annata 2018 diventerà Roero Docg.

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.

