

Monte delle Vigne presenta Callas, armonia in anfora, oggi certificata biologica

written by Redazione Wine Meridian | 5 Aprile 2022



DOC
ABUPOSSANO
ESPOSIZIONE
2015

Callas

MALVASIA
2020

mOnTe
delle vigne

Un vino armonico, di carattere e senza tempo come l'artista a cui è dedicato: è Callas, storica etichetta di Monte delle Vigne prodotta dal 1999 e che per la prima volta quest'anno uscirà sul mercato come vino biologico. Vinificato in anfora, Callas è il primo dei vini iconici della cantina a vantare la **certificazione ICEA**, che presto sarà estesa a tutte le linee ed è segno tangibile della grande attenzione alla sostenibilità portata avanti da Monte delle Vigne.

Come tutti i vini della cantina, anche **Callas è profondamente legato al territorio in cui nasce**: dolci colline poco lontano dalla città di Parma, con vista sugli Appennini e sul fiume Taro. Un territorio vocato, con terreni calcareo-argillosi che permettono a un vitigno autoctono come la **Malvasia di Candia aromatica** di esprimersi al meglio. Callas nasce proprio da queste uve, vinificate in purezza e coltivate a guyot in vigneti di altezza compresa tra i 230 e i 300 metri e orientati ad est, esposizione più fresca che permette ai vitigni bianchi di sviluppare un'ottima acidità. I grappoli vengono selezionati e vendemmiati a mano e quindi portati nella cantina ipogea che utilizza la **pigiatura gravitazionale per mantenere intatta l'eccellente qualità delle uve**. Il 70% del mosto viene quindi fatto fermentare e successivamente affinare in acciaio con bâtonnage, il 30% restante fermenta invece in anfora, con macerazione sulle bucce.

Il nome del vino è un omaggio alla tradizione lirica della città di Parma, il cui teatro Regio è stato palcoscenico delle esibizioni della grande Maria Callas. Il vino a lei dedicato è fresco e minerale, si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso è ampio e intenso e richiama sentori di agrumi, biancospino ed erbe aromatiche. In bocca ha una personalità ben definita, ma morbida ed equilibrata, dove gli aromi sono intensi e ben espressi.

Per le sue peculiarità, **Callas si abbina perfettamente ai salumi tipici del territorio** parmense come i prosciutti di lunga stagionatura e il Culatello di Zibello, ma anche a pesce

e crostacei, foie gras e formaggi grassi o erborinati.

Prezzo di Callas: 18,00€

Per maggiori informazioni: montedellevigne.it