

TAPPERO MERLO DOMENICO

Vignaiolo in Canavese

PIEMONTE

BOHÉMIEN

Denominazione: *Caluso D.O.C.*

Tipologia: *Passito*

Affinamento: *10 anni*

Classificazione: *Riserva*

Vitigno: *Erbaluce di Caluso 100%*

Vendemmia: *anticipata di due settimane*

Tipo Raccolta: *Esclusivamente Manuale*

Terreni: *Fortemente acidi di origine morenica*

Composizione: *Sabbia 80%, Limo 15%, Argilla 5%*

Materia Organica: *Quasi assente. Terreni poverissimi*

Altitudine: *300/350 m. slm*

Alcol: *14,5% vol*

CENNI STORICI

Le origini del Caluso Passito affondano ai tempi dei Romani, ma nel corso dei millenni è entrato a far parte della tradizione delle famiglie canavesane ognuna delle quali possedeva una vigna con alcune viti di Erbaluce. Da queste viti, prima di fare la vendemmia, si raccoglievano i grappoli più belli e spargoli che erano posati ad appassire sui gratucci dei solai quale frutta per l'inverno. In queste passitaie appositamente arieggiate i grappoli rimanevano fino a marzo per poi essere pigiati: Da questo momento iniziava il lungo percorso di fermentazione ed affinamento del Caluso Passito che trovava la sua massima espressione dopo lunghi anni di invecchiamento.

Tra i grandi estimatori del Caluso Passito c'era a fine '800 un grande canavesano: Giuseppe Giacosa, per tutti Pin.

Drammaturgo e librettista di Puccini, autore delle trame di *La Bohème*, *Tosca* e *Madama Butterfly* amava i suoi vigneti e il suo vino e raccomandava che era buona convenienza accogliere gli ospiti con un ottimo bicchiere di Caluso Passito. A lui è dedicata questa Edizione Limitata del Passito Riserva *Bohémien 2009*.

CANTINA

La raccolta delle uve avviene una decina di giorni prima della regolare vendemmia applicando una rigorosa selezione in vigna. I grappoli devono essere piccoli e spargoli per garantire un appassimento ideale degli acini. Nei solai e passitaie l'uva si disidrata in modo naturale fino alla metà di marzo. Durante i mesi invernali umidi e freschi parte degli acini è attaccata da *Botrytis Cinerea* che arricchisce il profilo aromatico dell'uva, conferendo poi al passito i classici sentori di albicocca, fico e dattero. Verso la metà di marzo dopo una paziente sgranellatura gli acini sono pressati

soffocemente. Il mosto ottenuto, che ha un'alta concentrazione di glucosio, si avvierà ad una lenta fermentazione in botti di rovere. Terminata questa fase seguirà un lungo affinamento in botti di rovere di diverse capacità per almeno 3 anni. A completare il percorso di affinamento una lunga permanenza in bottiglia per ulteriori 7 anni durante i quali il vino sviluppa una grande complessità.

DEGUSTAZIONE

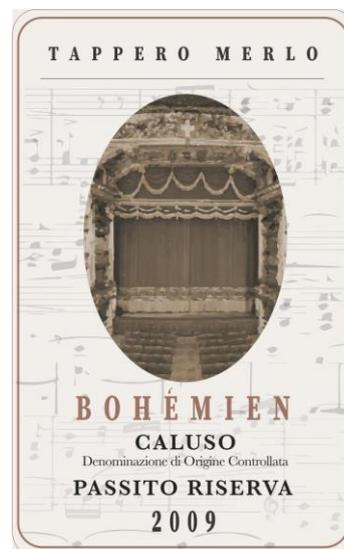
Bohémien 2009 ha un bellissimo colore ambrato intenso e brillante, di grande intensità olfattiva, un *pot-pourry* di sentori di frutta secca su tutti i fichi essiccati, il dattero, l'albicocca, l'uva sultanina e delicate note di miele millefiori e di mandorle tostate. Piacevoli sensazioni di agrumi canditi e fiori bianchi essiccati e di zagara. Si aggiungono note di liquirizia, zafferano, sandalo, vaniglia e anice e una leggerissima nota minerale. Caldo e avvolgente con una particolare freschezza e di buona sapidità ad equilibrare le componenti morbide tipiche di un vino passito.

ABBINAMENTI

Bohémien 2009 ben si sposa con la piccola pasticceria ed i biscotti, in particolar modo quelli tipici della tradizione piemontese come i torcetti, le paste d'melia, i nocciolini di Chivasso, ma anche quelli a base di pasta di mandorle o pistacchi. Un ottimo

accostamento è con le torte di nocciole e crostate, ma con il cioccolato al latte come i gianduiotti.

Grazie alle sue caratteristiche, può essere anche adatto ad accompagnare i formaggi erborinati o piccanti e con i paté di fegato d'oca.



Tappero Merlo Domenico
10010 – LORANZE' (TO) – Via Provinciale, 25
PIEMONTE - ITALIA
Tel. +39 0125 53581 – Mobile 348 7502908
domenico.tappero@flowerlabs.com