



## Calypso 2018

*Cantina:* Barbara Avellino

*Denominazione:* Provincia di Pavia IGT

*Tipologia:* Orange Wine

*Regione:* Lombardia

*Vitigni:* 100% Malvasia Di Candia Aromatica

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Provincia di Pavia IGT

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 15.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Abbinamenti:* Affettati, Carni alla Brace,  
Formaggi Erborinati

*Bottiglie prodotte:* 240

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Calypso di Barbara Avellino è una malvasia di candia in purezza che fermenta sulle proprie bucce in maniera spontanea, facendo una lunga macerazione e conferendo al vino il suo caratteristico color aranciato. Si tratta di un Orange wine di 15%Vol non filtrato e prodotto senza solfiti aggiunti. La produzione è limitatissima : solo 240 bottiglie per una malvasia coraggiosa che rappresenta le peculiarità del suo territorio. Un must per gli amanti dei vini bianchi macerati. In bottiglia presenta il naturale fondo composto da fecce fini per via della mancata filtrazione.

## Note di degustazione

Il Calypso di Barbara Avellino è un orange wine di un bel colore aranciato brillante, lievemente torbito e di media consistenza. Il naso è ricco e complesso con note fruttate, speziate e mielate. Tutti sentori che si riconfermano in bocca con grande intensità e persistenza. Provate e rimettere in sospensione il particolato prima del consumo ;).