

mOnTe delle vigne

CALLAS

“Un timbro unico fuori dal coro”

È l’emblema di quanto la Malvasia di Candia Aromatica possa esprimere nel proprio territorio d’elezione. Callas è il primo bianco fermo prodotto nella zona di Parma diventato subito il simbolo della nostra azienda e della sua caratteristica peculiare: la produzione di vini fermi in un territorio dove per tradizione dominano i frizzanti.

Callas viene prodotto per la prima volta nel 1999 a partire da uve Malvasia di Candia Aromatica, vinificate in purezza e coltivate a Guyot ad alta densità. Le vigne dell’apezzamento di Montebianco hanno oltre mezzo secolo e sono adagate ad altitudini comprese tra i 250 e i 315 metri.

La vendemmia avviene solitamente tra fine agosto e la prima decade di settembre. La raccolta è manuale con selezione dei grappoli, segue raffreddamento delle uve, diraspatura e breve macerazione a freddo in pressa a uve intere, chiarifica statica e lenta fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata.

L’affinamento avviene in acciaio con bâtonnage quindicinali per una durata di circa 6/7 mesi. A partire dall’annata 2020 l’affinamento avviene in parte in acciaio e in parte fermenta sulle bucce in anfora di terracotta per 6 mesi.

Il successivo affinamento in bottiglia mette in evidenza i varietali dai toni di fiori ed erbe officinali, oltre all’agrumato maturo. Esprime perfettamente il suolo calcareo distinguendosi per la vivace vena sapida e le sottili sfumature minerali.

ANDAMENTO ANNATE

2008

I termini “caldo” e “secco” descrivono molto bene il 2008. In particolare è stato l’autunno, insolitamente lungo e soprattutto mite, a incidere in misura rilevante sugli esiti estremamente interessanti di quest’annata. L’inverno è stato molto freddo e scarsamente innevato, seguito da una primavera anticipata ma piuttosto fresca nei mesi di aprile e maggio, tanto che la germogliatura delle viti ha avuto inizio più tardi rispetto alla media.

Perfino l’inizio dell’estate è stato fresco e umido, seguito da un aumento repentino delle temperature, tuttavia senza eccessi; soprattutto nelle ore notturne si sono verificate escursioni termiche rilevanti, con ripercussioni positive sulla qualità delle uve. Le precipitazioni sono state scarse non solo nei mesi estivi ma anche durante la vendemmia, permettendo di seguire le normali tempistiche di raccolta.

Affinamento: in acciaio con bâtonnage quindicinali per una durata di circa 6/7 mesi

2011

Le temperature elevate del mese di aprile hanno causato un inizio di stagione vegetativo anticipato. Il periodo tra la fine del mese di giugno e l’inizio del mese di luglio è stato piuttosto mite, non ha però determinato un rallentamento sull’andamento fisiologico della vite. Dal punto di vista sanitario possiamo senz’altro

affermare che si tratta di un'annata molto positiva che non ha richiesto particolari interventi in vigna: con pochi trattamenti oculati si è ottenuta uva sana.

Durante il mese di agosto si sono registrate temperature medie giornaliere molto elevate che se da una parte non hanno creato problemi nell'andamento fisiologico della vite, anche grazie alle riserve idriche dovute alle piogge della tarda primavera ed inizio estate, dall'altra hanno inciso sulla quantità di prodotto, ormai già all'invaiaitura, determinandone una perdita in peso.

Affinamento: in acciaio con bâtonnage quindicinali per una durata di circa 6/7 mesi

2017

Quest'annata sarà ricordata per l'andamento climatico caldo ed in modo particolare per le scarse precipitazioni.

L'inverno è stato mite con poche neviccate, mentre la primavera ha visto alternarsi alcune piogge e temperature sopra la media stagionale, che hanno favorito lo sviluppo vegetativo anticipato della vite. Sul finire del mese di aprile si è registrato un brusco abbassamento delle temperature nelle ore notturne, causando danni da gelo che però hanno interessato unicamente i fondovalle e le parti più fresche dei versanti collinari. Dal mese di maggio la situazione meteorologica si è stabilizzata, garantendo ottime condizioni per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario.

Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre le tanto attese piogge sono servite per riequilibrare in parte la dotazione idrica degli acini ormai abbondantemente invaiati e successivamente si è potuto notare un andamento più vicino alle medie stagionali con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte.

Si è rilevata una minore resa quantitativa nel vigneto, dato in linea con un'annata dove le precipitazioni sono scarse, con grappoli che alla raccolta hanno presentato acini turgidi con una percentuale mosto – bucce nella media.

Affinamento: in acciaio con bâtonnage quindicinali per una durata di circa 6/7 mesi

2020

È stata un'annata perfetta, in cui abbiamo potuto fare ogni intervento con le giuste tempistiche.

Le giornate soleggiate sono state predominanti e le poche piogge sono cadute nei momenti ideali a corroborare situazioni climatiche comunque sempre equilibrate.

Le piogge di metà luglio hanno permesso alle piante di andare a piena maturazione in modo ottimale e le temperature, mai eccessive, hanno evitato stress e appassimenti delle uve.

Le notti fresche ci hanno regalato un prodotto di alto livello qualitativo.

Il 10 settembre siamo entrati in campo a raccogliere la malvasia. Le uve, sanissime, si sono presentate con una freschezza importante pur in presenza di una componente zuccherina notevole e hanno dato vita a mosti fini ed eleganti.

E se la qualità complessiva è da podio, per una volta anche la quantità è stata soddisfacente: lontano dall'eccesso ma sufficiente per ripagare gli sforzi di un'annata resa molto difficile dalla situazione sociale e sanitaria.

Affinamento: in acciaio con bâtonnage quindicinali per una durata di circa 6/7 mesi mentre la restante parte della massa fermenta sulle bucce in anfora di terracotta per 6 mesi.