

AZIENDA AGRICOLA CIECK

ALLADIUM

ERBALUCE DI CALUSO DOCG PASSITO



Alladium è la storia del Canavese e della nostra azienda.

La lavorazione inizia in vigna, dove vengono selezionati i migliori grappoli di uva erbaluce, quelli più sani, con gli acini più radi e ben coloriti dal sole.

Le uve sono fatte appassire in modo naturale secondo un'antica tradizione locale che prevede che i grappoli vengano appesi ad appositi supporti in locali aerati, con il risultato di ostacolare gli attacchi di muffe e batteri nocivi, senza tuttavia impedire l'attecchimento della muffa nobile.

A gennaio effettuiamo la schiccatura dei grappoli, la separazione degli acini appassiti dal raspo, che viene effettuata a mano per consentire un'ulteriore controllo e selezione.

Gli acini integri vengono pressati delicatamente in un piccolo torchio in legno, il mosto viene decantato a freddo e fatto fermentare.

Dopo un invecchiamento in piccole botti di rovere della durata di almeno 5 anni, segue un affinamento in bottiglia della durata di circa sei mesi.

vitigno: erbaluce

colore: oro antico, brillante.

profumo: avvolgente, di miele grezzo e limone candito. aromatico e muschiato, con un ricordo di legno di barrique. aperto, continuo ed omogeneo.

sapore: dolce, fresco al palato. si apre a sentori di legno già avvertito al profumo. struttura salda e di volume. giustamente caldo, risulta non pesante ma vellutato in bocca, con una piacevole punta di freschezza finale.

abbinamenti: pasticceria secca, frutta secca, formaggi erborinati, terrine e paté. vino da meditazione. aperitivo fuori dal comune.

servizio: stappare la bottiglia al momento. temperatura ottimale 12 - 14°C.