

AZIENDA AGRICOLA CIECK

VIGNA MISOBOLO

ERBALUCE DI CALUSO DOCG



È il cru dell'Erbaluce, il vigneto del cuore di Casa Cieck. Una vigna storica di oltre 50 anni che abbraccia la collina di San Giorgio, a 320 metri d'altezza sul livello del mare. È una delle prime vigne coltivate a sola uva bianca che Remo piantò. Si tratta di un impianto particolare, a pergola doppia, che consente di avere una buona esposizione dei grappoli e rese basse.

Le uve vengono raffreddate per una notte, successivamente diraspate e pressate. Il mosto viene sottoposto ad una decantazione e fatto fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio. Dopo una sosta sulle fecce fini in vasca della durata di circa 12 mesi, periodo nel quale si affina e stabilizza. Viene imbottigliato a fine estate e fatto riposare 6 mesi in bottiglia, in modo da esprimere le sensazioni più minerali del vitigno.

vitigno: erbaluce

colore: giallo paglierino scarico con netti riflessi verdognoli.

profumo: fruttato, giovane ed armonico con ricordi erbacei appena sfumati, ricco di sensazioni floreali.

sapore: fresco-acido, dovuto alla sua struttura potente, al suo gusto deciso, senza compromessi, vigoroso come il vitigno di origine.

abbinamenti: ottimo vino da pesce per il suo gusto fresco, asciutto, ma da provare anche con intingoli e formaggi freschi.

servizio: stappare la bottiglia al momento. servire a 10 - 12° C.