

# CANTINE CROSIO



## EVA D'OR

### CALUSO PASSITO

denominazione di origine controllata e garantita

Tra le possibili declinazioni del vitigno Erbaluce non poteva mancare il Passito, massima espressione della tradizione vinicola di Caluso. Frutto di un appassimento naturale dei migliori grappoli di Erbaluce e di un lungo affinamento in piccole botti di rovere, questo vino mostra subito le sue caratteristiche: un profilo olfattivo ampio, con sentori che vanno dalla frutta candita per arrivare a note speziate, zenzero in primo luogo, senza dimenticare un leggero profilo agrumato e di fieno. In bocca è caldo, armonico, avvolgente e mai stucchevole, poiché la dolcezza viene perfettamente equilibrata dalla freschezza e dalla sapidità.

**Vitigno:** Erbaluce 100%

**Sistema di allevamento:** pergola canavesana

**Età dei vigneti:** 25 - 30 anni

**Altitudine:** 350 mt

**Esposizione:** sud

**Terreno:** morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

**Vendemmia:** raccolta manuale dei grappoli migliori nella seconda decade di settembre

**Appassimento:** i grappoli vengono appesi in fruttiera per circa 5 mesi fino a raggiungimento del grado zuccherino ottimale

**Vinificazione:** pressatura e successiva fermentazione in acciaio

**Affinamento:** in legno per quattro anni e poi almeno un anno in bottiglia

**Abbinamento:** foie gras, formaggi erborinati, paste di meliga

Azienda Vitivinicola Roberto Crosio  
Strada Statale 26 per Ivrea, Candia Canavese (TO)  
Tel: +39 339.8636004 - +39 011.9836048 - [info@cantinecrosio.it](mailto:info@cantinecrosio.it)

[www.cantinecrosio.it](http://www.cantinecrosio.it)

# CANTINE CROSIO



## EOVA D'OR

### CALUSO PASSITO

denominazione di origine controllata e garantita

Among the wines made from Erbaluce grapes is Passito, the highest expression of the Caluso winegrowing tradition. The result of natural drying of the best Erbaluce bunches and long ageing in small oak barrels, this wine shows off its personality at once: an ample bouquet ranging from candied fruit to spicy notes, first of all ginger, with hints of citrus fruit and hay. Warm, harmonious, mouth-filling on the palate, with the sweetness never overpowering, as it is perfectly balanced by the wine's freshness and savouriness.

**Grape variety:** 100% Erbaluce

**Vine training technique:** Canavese-style pergola

**Age of vines:** 25 - 30 years

**Altitude:** 350 m.

**Exposure to sunlight:** South

**Soil type:** morainic, rich in gravelly debris and sand

**Harvest:** by hand, only the best bunches, in mid-September

**Drying:** the bunches are hung to dry for about five months to reach the optimum sweetness level

**Winemaking:** pressing and fermentation in steel vats

**Ageing:** in wood for four years and at least one year in bottle

**Food pairing:** foie gras, blue cheese, meliga pastries

Azienda Vitivinicola Roberto Crosio  
Strada Statale 26 per Ivrea, Candia Canavese (TO)  
Tel: +39 339.8636004 - +39 011.9836048 - [info@cantinecrosio.it](mailto:info@cantinecrosio.it)

[www.cantinecrosio.it](http://www.cantinecrosio.it)