

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 fruttaia 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: fois 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

www.cantinecrosio.it

CANTINE CROSIO



EVA 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: fois 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

www.cantinecrosio.it