

FONTECUORE ARA ERBALUCE DI CALUSO PASSITO RISERVA DOCG
(VERSIONE ITALIANO ED INGLESE) www.fontecuore.it



Fontecuore

Ara

Erbaluce di Caluso

Passito

RISERVA DOCG

2010

Scheda di valutazione enologica

Vitigno 100% Vitigno Erbaluce, originario della Morenica del Canavese, in Alto Piemonte, il suo nome deriva dalla Ninfìa “Albaluce”.

Grado Alcolico 14 % vol.

Temperatura di degustazione consigliata: 16° C

Analisi Sensoriale Esame Visivo il colore è oro carico, con sfumature ambrate

Analisi Sensoriale Esame Olfattivo le note olfattive sono incredibilmente sfaccettate, il bouquet si apre con sensazioni di miele e frutta secca, spazia tra le note di dattero e marmellata di castagne, chiude con accenni di noce e legni dolci

Analisi Sensoriale Esame Gustativo intenso e corposo, ricco al palato ma mai stucchevole grazie alla sua vibrante acidità. Il lungo affinamento crea un equilibrio perfetto tra le sensazioni gustative ed il retrolfatto, dove si sprigionano sensazioni di mandorla e nocciola tostata

Analisi Globale passito da lungo affinamento, importante evoluzione sensoriale ed organolettica

Abbinamenti col cibo ben abbinabile con i dolci secchi della tradizione piemontese (torcetti, paste di meliga) e con il cioccolato fondente, esprime però tutto il suo potenziale con i formaggi erborinati, in particolare il Gorgonzola ed il Blu del Moncenisio

FONTECUORE ARA ERBALUCE DI CALUSO PASSITO RISERVA DOCG
(VERSIONE ITALIANO ED INGLESE) www.fontecuore.it



Fontecuore

Ara

Erbaluce of Caluso

Passito

RESERVE DOCG

2010

Wine valuation form

Grape variety: 100% Erbaluce grape variety, coming from Canavese morain hill, in the northern part of Piemonte region. Its name comes from the nymph “Albaluce”.

Alcohol content: 14% vol.

Recommended tasting temperature: 16°C

Sensory analisys visual examination: the color is deep gold with amber shades.

Sensory analisys olfactory examination: olfactory notes are incredibly multifaceted, the bouquet opens with sensation of honey and died fruit, ranging from dates notes to chestnut jam, closing with hints of walnut and sweet woods.

Sensory analisys taste examination: intense and full-bodied, rich to the palate but never cloying thanks to its vibrant acidity. The long refinement creates a perfect balance between the gustative sensations and the aftertaste, where sensations of almond and toasted hazelnut are released.

Global analisys: long aging withered wine, important sensory and organoleptic evolution.

Combination with food: can be well combined with piedmont dry sweets (torcetti cookies, paste di meliga cookies) and with dark chocolate. It expresses its full potential with blue cheeses, particularly with Gorgonzola and Moncenisio blu.