



Caluso Passito "Venanzia" DOCG



Vitigno:	100% Erbaluce (Vitigno Autoctono)
Area di produzione:	Settimo Rottaro, situato tra le colline dell'Anfiteatro morenico di Ivrea, ubicato nel nord del Piemonte in un'area denominata Canavese, nella provincia di Torino; è la zona tipica del vitigno Erbaluce che su queste colline trova la sua massima espressione qualitativa
Tipo di terreno:	Terreni di origine morenica costituiti da sabbia argillosa, ricchi in fosforo e potassio, con una rilevante presenza di ciottoli
Giacitura del terreno:	Collinare, media pendenza
Sistema d'allevamento:	n parte con tradizionale pergola del Canavese ed in parte a contropalliera con potatura a guyot
Metodi di difesa fitosanitaria:	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
Epoca di vendemmia:	Seconda decade di settembre, dopo periodici controlli analitici e organolettici di maturazione delle uve
Modalità di raccolta:	Scelta accurata in vigneto dei grappoli perfettamente sani e spargoli, in quanto più idonei all'appassimento; una volta raccolta, l'uva viene riposta ad appassire in basse cassette forate in appositi locali aerati a temperatura ed umidità costantemente monitorate
Vinificazione:	L'appassimento delle uve si protrae fino alla fine del mese di febbraio, quando i grappoli ormai appassiti vengono diraspatis e successivamente pressati; dopo la decantazione statica a freddo del mosto, si procede con l'avvio della fermentazione alcolica in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio alla temperatura di circa 17°C
Affinamento ed imbottigliamento:	Dopo la fermentazione il vino affina in barriques di rovere per un periodo di circa 42 mesi e, successivamente, in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione
Note sensoriali:	Colore: giallo paglierino carico, con evidenti riflessi dorati tendenti all'ambrato con l'invecchiamento Profumo: ampio, intenso, etereo, di grande complessità, con evidenti sentori di frutta secca, frutta sciroppata, lievi sfumature tostate, note dolci. Gusto: dolce, pieno, armonico, avvolgente, di buona struttura e persistenza, con un lieve retrogusto finale mandorlato
Abbinamenti:	trova abbinamento ideale con i dolci della tradizione piemontese, in particolare dolci a base di mandorle, amaretti, nocciole. Molto interessante l'abbinamento anche con formaggi stagionati ed erborinati. Ottimo anche come vino da meditazione
Gradazione alcolica effettiva:	13,50 - 14%
Temperatura di servizio:	12 - 14 °C



Caluso Passito "Venanzia" DOCG



Vitigno:	100% Erbaluce (Vitigno Autoctono)
Area di produzione:	Comuni di Settimo Rottaro e Piverone, situati tra le colline dell'Anfiteatro morenico di Ivrea, ubicato nel nord del Piemonte in un'area denominata Canavese, nella provincia di Torino; è la zona tipica del vitigno Erbaluce che su queste colline trova la sua massima espressione qualitativa
Tipo di terreno:	Terreni di origine morenica costituiti da sabbia argillosa, ricchi in fosforo e potassio, con una rilevante presenza di ciottoli
Giacitura del terreno:	Collinare, media pendenza
Sistema d'allevamento:	In parte con tradizionale pergola del Canavese ed in parte a contropalliera con potatura a guyot
Metodi di difesa fitosanitaria:	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
Epoca di vendemmia:	Seconda decade di settembre, dopo periodici controlli analitici e organolettici di maturazione delle uve
Modalità di raccolta:	Scelta accurata in vigneto dei grappoli perfettamente sani e spargoli, in quanto più idonei all'appassimento; una volta raccolta, l'uva viene riposta ad appassire in basse cassette forate in appositi locali aerati a temperatura ed umidità costantemente monitorate
Vinificazione:	L'appassimento delle uve si protrae fino alla fine del mese di febbraio, quando i grappoli ormai appassiti vengono diraspatis e successivamente pressati; dopo la decantazione statica a freddo del mosto, si procede con l'avvio della fermentazione alcolica in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio alla temperatura di circa 17°C
Affinamento ed imbottigliamento:	Dopo la fermentazione il vino affina in barriques di rovere per un periodo di circa 30 mesi e, successivamente, in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione
Note sensoriali:	Colore: giallo paglierino carico, con evidenti riflessi dorati tendenti all'ambrato con l'invecchiamento Profumo: ampio, intenso, etereo, di grande complessità, con evidenti sentori di frutta secca, frutta sciroppata, lievi sfumature tostate, note dolci. Gusto: dolce, pieno, armonico, avvolgente, di buona struttura e persistenza, con un lieve retrogusto finale mandorlato
Abbinamenti:	trova abbinamento ideale con i dolci della tradizione piemontese, in particolare dolci a base di mandorle, amaretti, nocciole. Molto interessante l'abbinamento anche con formaggi stagionati ed erborinati. Ottimo anche come vino da meditazione
Gradazione alcolica effettiva:	13,50 - 14%
Temperatura di servizio:	12 - 14 °C