

“L’Arbat” Erbaluce di Caluso Passito

Riserva DOCG 2013



Vino dolce ottenuto da un’accurata selezione dei grappoli di Erbaluce esposti ai raggi del sole (all’”arbat”, riverbero del sole in dialetto piemontese), che vengono raccolti e lasciati appassire naturalmente in cassette di legno. A fine febbraio vengono pigiati e tramite la normale fermentazione si ha questo vino che viene invecchiato in piccole botti per minimo 7 anni.

Colore: ambrato.

Profumo: intenso, elegante, con note di miele e lunga persistenza aromatica.

Sapore: dolce, armonico.

Gradazione: 14 gradi.

Temperatura di servizio: 12-14°. **Accostamento gastronomico:** dessert, formaggi erborinati, paste di meliga o secche, oppure si gusta come vino da meditazione.

“L’Arbat” Erbaluce di Caluso Passito

Riserva DOCG 2013



Sweet wine from selected Erbaluce grapes exposed at sun (“arbat” in dialect), then picked up and naturally dried in wood boxes.

At the end of winter they are soft pressed and squeezed and, after the fermentation, wine is kept in little wood barrels.

Colour: amber.

Smell: intense and elegant, with honey flavour and aromatic persistence.

Taste: sweet, armonic.

Alcohol: 14 %vol.

Serving temperature: 12-14°.

Best with desserts, blue cheeses, dry pastry or as “meditation wine”.