

ERBALUCE DI CALUSO

D.O.C.G. PASSITO



PESO:
0,8 kg



CAPACITÀ:
0,375 lt

DENOMINAZIONE:

*Denominazione
di Origine Controllata e Garantita*

NOTE SENSORIALI:

Si presenta alla vista con un colore giallo oro, con tenui riflessi ambrati. Al naso si sviluppano note intense di nocciola, canditi e frutta secca. In bocca il sapore è piacevolmente dolce e armonico, pieno e vellutato.

ALCOOL:

14-14,5 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 130 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 7 g/l

ABBINAMENTI: *Ottimo con pasticceria secca, ben si abbina con formaggi a lunga stagionatura.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *Servire a 16°C*

ALLEVAMENTO:



Pergola Canavesana

POTATURA: *Tradizionale con tre capi a frutto*

DENSITÀ DI IMPIANTO: *1200-1300 piante/Ha*

TERRENO: *Ciottoloso, acido*

TERRITORIO: *Morenico*

ALTITUDINE: *370 m sul livello del mare*

VITIGNO:

*100% Erbaluce
come da art.2 del Disciplinare*



RACCOLTA: *Medio tardiva, selezione dei grappoli*

APPASSIMENTO: *Cinque mesi in solaio a grappoli appesi singolarmente. Parziale intervento della muffa nobile*

LAVORAZIONE: *Vinificazione in bianco*

FERMENTAZIONE: *In acciaio a temperatura naturale per tutto l'inverno*

AFFINAMENTO: *In botti di rovere austriaco da 15/20 hl per 60 mesi*



Passito di Caluso

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Each family of the Caluso village used to harvest the best grapes and leave them dry naturally on the roof space to get a sweet long lasting wine.

A wine with great appeal

Intense golden colour, the bouquet is made of dry fruit, roasted hazelnut and almond. The taste is sweet, the alcohol and acidity are well balanced, the aftertaste is long, of spices and dry fruits.

The vineyard

Location: Nearby the village of Cuceglio

Altitude: 370 m above the sea level.

Soil: acid, rocky

Density: 1200-1300 plants per Ha

Trimming technique: traditional, hand made

Structure: Pergola Canavese

Vinification

Grape: Erbaluce 100%

Harvest: late september

Drying process: hanged 5 months in the loft to dry up

Vinification: partial fermentation in stainless steel tanks in contact with lees

Aging: 4 years in wood barrels or barriques

The wine

Analytical data

Alcolic content: 14,5 % by volume

Sugar: 100 gr/l

Total Acidity: 6,0 g/l

Food affinity

Perfect with Piemonte traditional tea biscuits and all kind of mature cheese.

To be served at 12°C.

Our suggestion

A glass to warm up a cold winter evening

The ideal vintage: 10 years or more

Reccomended glass

