



ACQUISTATO IL

"Erbalus" Erbaluce di Caluso DOCG 2023

2023



Svinando

Fresco e aromatico

Nasce nel cuore del Piemonte, nella pittoresca regione di Candia Canavese e si chiama Erbaluce. E' un raffinato Erbaluce di Caluso DOCG prodotto da Cantine Crosio. Qui i suoli sono di antica origine morenica, ricchi di detriti ghiaiosi e sabbia, contribuiscono a conferire ai vini una bella mineralità e una grande freschezza. I vigneti, situati a un'altitudine di 320-340 metri sul livello del mare, beneficiano di un clima temperato con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per la coltivazione dell'Erbaluce. Questa uva, autoctona del Piemonte, è nota per la sua capacità di esprimere note fresche e aromatiche. Qui è spesso allevata con il tradizionale sistema della pergola canavesana, che permette una migliore esposizione al sole e una maturazione uniforme delle uve. La vinificazione di Erbaluce ha inizio con la vendemmia manuale e un'attenta selezione dei grappoli, raccolti in cassette. In cantina si procede con una rapida criomacerazione dei grappoli interi per circa 3 giorni. Un processo pensato per esaltare l'estrazione degli aromi primari. Segue una pressatura soffice e la decantazione del mosto ottenuto che può quindi essere avviato alla fermentazione, con lieviti selezionati in acciaio. Segue una fase di affinamento, sempre in acciaio, in contatto con i propri lieviti per circa 3 mesi. Dopo l'imbottigliamento, ad inizio primavera, il vino viene affinato in bottiglia per almeno 2 mesi prima della commercializzazione. Erbaluce si presenta di un colore giallo lucente con sottili venature verdoline, che riflettono freschezza e vivacità. Al naso, offre un bouquet elegante con note agrumate, piccoli tocchi di fiori primaverili ed erbe alpine. In bocca freschezza e sapidità sono dominanti, accompagnate da sottili percezioni tostate che aggiungono complessità e profondità al vino. La buona bevibilità e i piacevoli profumi rendono Erbaluce un vino estremamente godibile e versatile. Perfetto fin dal momento dell'aperitivo, si abbina bene a mozzarelle di bufala, trecce e burrate. La sua freschezza lo rende ideale anche con torte salate, frittate e focacce farcite.

Cantine Crosio è una bella realtà che sorge tra le colline del Canavese, in Piemonte. L'azienda, guidata con passione da Roberto Crosio, vanta una lunga storia che racconta di un profondo legame tra la proprietà, la sua terra e i frutti che offre. Oggi le Cantine possono contare su un patrimonio di circa 10 ettari vitati, dislocati in diverse località: Barbetta, Crava, Montasso, S. Antonino, Baiarda e S. Cristoforo. Ogni appezzamento beneficia di un microclima e di un terreno peculiari, che conferiscono alle uve che vi si ricavano caratteristiche uniche. Protagonista assoluto qui è l'Erbaluce di Caluso, un vitigno autoctono che rappresenta il simbolo di un'azienda che ha scelto di valorizzare anche altri vitigni tipici del territorio, come il Nebbiolo e la Barbera, e gli internazionali Merlot e Syrah, in grado di esprimere un vino elegante e armonico. In vigna vengono seguiti i principi della lotta integrata, utilizzando prodotti di origine naturale come alghe, oli essenziali, rame e zolfo.

La Vigna

Terreno Morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

Esposizione Allevamento Pergola canavesana

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve Erbaluce 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2-3 anni

Abbinamento Aperitivo, menù di carne

Vinificazione Vendemmia manuale in cassetta. Criomacerazione a freddo dei grappoli intere per circa 3 giorni. Pressatura soffice delle uve e successiva decantazione a temperatura controllata 15° C. Affinamento in acciaio per circa 3 mesi. Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi.

Sensazioni La buona bevibilità e i piacevoli profumi sono il carattere di questo vino. Al naso note agrumate con piccoli tocchi di fiori primaverili ed erbe alpine. In bocca freschezza e sapidità al palato si aggiungono a sottili percezioni tostate.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821