

# CALUSO DOCG PASSITO



**Denominazione:** Erbaluce di Caluso Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

## LA VIGNA

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

## LA VINIFICAZIONE

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

## IL VINO

Alcol: 14-14,5 % vol.

Zuccheri residui: 130 g/l

Acidità totale: 7 g/l

**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.

Temperatura di servizio: Servire a 16°C

Abbinamenti: Oltre ad accompagnare la pasticceria secca, come i Torcetti del Canavese, ben si abbina con formaggi a lunga stagionatura piemontesi, come il Bettelmat. Perfetto anche da meditazione.

*“Ogni famiglia nei dintorni di Caluso raccoglieva le uve più belle e le metteva ad appassire nei solai per ricavarne un vino dolce estremamente longevo.”*