ACQUISTATO IL .....

Erbaluce di Caluso DOCG 2017



Quando l?ambizione si trasforma in vino

Bruno Giacometto dà voce ad un?area vitivinicola tanto interessante quanto peculiare, identificabile come l?Alto Piemonte. Un personaggio istrionico ed affascinante: grazie alla sua dedizione ed aspirazione nasce un Erbaluce propositivo, che ambisce a diventare un grande bianco, innovando, ma partendo dal rispetto per la tradizione.

Un vino che ci piace particolarmente, e che ti proponiamo oggi in versione 2017. Un'annata mite, che ha portato a contenere la viva acitdità tipica di questo vitigno. La qualità è garantita da un grande lavoro di selezione in vigna, ed è proprio questa puntigliosa operazione che contribuisce ad esaltare maggiormente le sfumature minerali fini ed eleganti riscontrabili al naso. Bruno Giacometto ha fatto dell'Erbaluce di Caluso un'arte. Prima di lui, papà Giuseppe e mamma Nella hanno avuto la soddisfazione, nel 1967, di vedere il Caluso Passito premiato con la concessione della Doc. Bruno ha preso le redini nel 2001. E nel 2010 la ciliegina sulla torta: il riconoscimento della Docg, nelle tre versioni fermo, spumante Classico e passito. La filosofia di Bruno guarda con un occhio alla tradizione e con l'altro al futuro: rispetto dei canoni unito alle tecniche più innovative, come la criomacerazione, che enfatizza l'espressione degli aromi.

La Vigna

Terreno	Morenico
Esposizione	Sud, 300 m s.l.m.
Allevamento	Pergola canavesana
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Erbaluce 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere entro 2 anni
Abbinamento	Antipasti, pietanze a base di pesce, primi piatti con sughi non molto strutturati,
Vinificazione	Criomacerazione in cella a 3° per 7-10 giorni. Pressatura e decantazione del mosto. Fermentazione in celle termocondizionate a 13° per un mese. Travaso, riposo sulle fecce fini, filtrazione, imbottigliamento
Sensazioni	Alla vista si presenta con un colore paglierino brillante; il naso è piuttosto minerale, arricchito da accenni fruttati. La bocca è di corpo snello, strutturata su una base acida importante, che riesce a sviluppare anche note sapide

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821