ACQUISTATO IL .....

Erbaluce di Caluso DOCG T 2015

T come Top



Un Erbaluce che niente ha a che vedere con i vini freschi e giovani che ci si aspetta da questo vitigno; un Erbaluce che sfida il tempo e tiene testa ai grandi bianchi europei: un Erbaluce da non perdere per nessun motivo!

L?interpretazione di questo vitigno che ti presentiamo oggi è denominata semplicemente T: T come Tendone, T come tardiva, T come Top! Tendone è in riferimento alla tecnica colturale della pergola canavesana, Tardiva si riferisce invece alla sua vendemmia, il perché di Top, invece, lo puoi scoprire solo con l?assaggio! Durante l?estate si stendono teli sopra alle viti, per contenere l?afflusso di raggi solari e rallentare la maturazione dei grappoli; questo permette di avere una maturazione ritardata e un migliore afflusso di zuccheri all?acino. Da questi grappoli si ottiene un Erbaluce di qualità superiore, che nulla ha da invidiare ai grandi Riesling, che sfida il tempo e il consumatore, tentato di berlo subito ma ammaliato dal suo potenziale evolutivo. Il nostro consiglio è di farne scorta, per sperimentarlo in tutte le sue sfumature! Remo Falconieri ha lavorato nelle fila degli ingegneri Olivetti con passione e dedizione, brevettando anche alcune idee. Il pensionamento dal mondo dell?invenzione informatica gli ha dato l?opportunità di coltivare l?altra sua grande passione, ereditata dal nonno: la viticoltura. Remo ha scelto di intraprendere nuovi percorsi di innovazione al fianco della Facoltà di Agraria dell?Università di Torino, rendendo il suo lavoro non solo di successo, ma anche inserendolo nel mondo della ricerca e della formazione. L?Azienda Agricola Cieck da sempre si impegna nel valorizzare e preservare il patrimonio del territorio, a partire dall?impiego di vigneti a pergola canavesana, il metodo più tradizionale di coltivazione dell?Erbaluce. La gamma dei vini a base di questo vitigno è ampia e completa, a riprova dell?antica tradizione che lega l?azienda a questa varietà.

La Vigna

Terreno	Morenico
Esposizione	Sud-est, 320m s.l.m.
Allevamento	Pergola canavesana
Densità imp.	2500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Erbaluce 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Secondi piatti dai sapori delicati, carne bianca e verdure, pesce o formaggi poco stagionati. Un tripudio fare aperitivo con questa bottiglia
Vinificazione	I grappoli selezionati dalla vendemmia tardiva vengono pressati e la fermentazione a bassa temperatura condotta in botti di legno di primo e secondo passaggio. L?affinamento sulle fecce fini è di un anno in barrique, ulteriormente affinato per 12 mesi in bottiglia
Sensazioni	Paglierino brillante nel bicchiere, è caratterizzato dalle sensazioni minerali. La degustazione è aperta dall?acidità vibrante e spiccata, addomesticata dall?affinamento in legno

© 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