



ACQUISTATO IL

"Fiordighiaccio" Erbaluce di Caluso DOCG 2024

2024

Morbido, fresco e ben bilanciato



Svinando

Le colline del Canavese, in Piemonte, offrono uno scenario suggestivo, suddivise come sono tra vigneti, boschi e borghi medievali. In questo contesto unico nasce l'Erbaluce di Caluso DOCG, un vino bianco dal carattere deciso e inconfondibile. Qui il clima è caratterizzato da inverni rigidi e estati calde, con buone escursioni termiche. Condizioni queste che permettono ai grappoli di Erbaluce di raggiungere una perfetta maturazione. I vigneti, inoltre, affondano le radici in suoli sabbiosi e ciottolosi, di antica origine morenica, con buone esposizioni che permettono ai grappoli di assorbire il calore del sole. Vino versatile, l'Erbaluce di Caluso DOCG proposto qui dalla Cantina Produttori si chiama Fiordighiaccio ed è una delle etichette più rappresentative e della denominazione. Il curioso nome fa riferimento alla neve carbonica utilizzata per raffreddare l'uva durante le prime fasi della vinificazione. Fiordighiaccio, infatti, nasce da una selezione delle migliori uve di Erbaluce di Caluso, sottoposte a un processo di criomacerazione prima della pressatura. Anche per questo si rivela fin da subito un bianco di grande piacevolezza e minerale. Al naso, in particolare, stupisce per la ricchezza del suo bouquet, con note di frutta fresca e fiori. In bocca è morbido, fresco e ben bilanciato. Per la sua intensità di profumi e la piacevolezza, questo Erbaluce in purezza è perfetto sia come aperitivo che con piatti di pesce.

Concepita originariamente come cantina didattica dell'Istituto Professionale Carlo Ubertaini, la Cantina Erbaluce, nel 1975, divenne la attuale Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso. Allora i soci viticoltori erano 13. Oggi 150. Circa l'80% dei viticoltori di Caluso e tutt'ora viene utilizzata occasionalmente come laboratorio didattico dagli allievi dell'Istituto Agrario. La cantina si dedica alla trasformazione di uve Erbaluce di Caluso nelle sue tre inclinazioni fermo, passito e spumante. Dei 70 ettari di vigneti curati dai soci, 38 sono riservati a questo vitigno e allevati a pergola Canavesana. Nonostante la longevità, gli obiettivi della Cooperativa rimangono invariati: promuovere il territorio, mantenerlo e favorire la viticoltura Canavesana con lo spirito di aggregazione.

La Vigna	
Terreno	Sabbioso morenico, sassoso
Esposizione	Sud, Sud Est
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 anni
Abbinamento	Si abbina alla perfezione con tutti gli antipasti e i primi piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo o per accompagnare risotti e zuppe.
Vinificazione	Il processo enologico produttivo è semplice e segue i dettami della tradizione avvalendosi di tecnologie all'avanguardia per ottenere un prodotto di qualità. Il primo passo, molto importante, prevede un'accurata selezione delle uve, sane e con adeguato grado di maturazione; seguono poi rapida torchiatura, la decantazione e purificazione del mosto ed infine la fermentazione, con lieviti selezionati, che avviene in vasche d'acciaio, a temperatura controllata, senza passaggio in legno.
Sensazioni	Di colore giallo paglierino. Profumo fine, che ricorda i fiori di campo. Sapore secco, fresco e caratteristico. Si abbina alla perfezione con tutti gli antipasti e i primi piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo o per accompagnare risotti e zuppe.

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