



ACQUISTATO IL .....

"Venanzia" Erbaluce di Caluso Passito Riserva DOCG 2012/2015

## Gioiello piemontese



*Svinando*

Nel cuore del Canavese, tra le Alpi e la pianura, si trovano i vigneti dell'Erbaluce, un vitigno autoctono in grado di dar vita a vini bianchi, passiti e spumanti di pregio. Come questo Erbaluce di Caluso Passito DOCG "Venanzia" dell'Azienda Agricola La Maserà, bianco dolce di rara eleganza e complessità. Qui i terreni sono sabbiosi e calcarei e il clima fresco e ventilato. Condizioni queste che creano naturalmente un ambiente ideale per la maturazione di uve ricche di aromi e zuccheri. In più la benefica escursione termica tra giorno e notte, favorisce la conservazione di una bella freschezza. L'Erbaluce, vitigno antico, è coltivato in questa zona da secoli. La sua buccia spessa e la sua polpa succosa lo rendono perfetto per l'appassimento, una tecnica che concentra gli zuccheri e gli aromi, creando un vino complesso e intenso. In questo caso le uve, accuratamente selezionate, vengono lasciate appassire su graticci per diverse settimane. Durante questo periodo, perdono naturalmente acqua e concentrano zuccheri e aromi. La successiva fermentazione avviene in barrique di rovere francese, dove poi il vino affina per almeno altri 24 mesi. Colore giallo paglierino carico, con riflessi dorati, al naso stupisce per il profumo ampio e intenso, con note di frutta secca, frutta sciropata, miele, vaniglia e spezie dolci. In bocca, invece, Venanzia si rivela dolce ma mai stucchevole, con una bella acidità che bilancia la dolcezza e dona armonia al sorso. La struttura è buona, la persistenza lunga, con un finale mandorlato che invita a un altro sorso. Vino da meditazione, è perfetto per concludere in bellezza un pasto importante o per accompagnare serate speciali. Si abbina bene a dolci della tradizione piemontese, come i baci di dama o i torcetti di nocchie, ma anche con formaggi stagionati e erborinati.

La Maserà: Vignaioli per passione, tra le colline del Canavese. Questo si legge nella home page del sito aziendale della bella cantina piemontese. Ci troviamo nel cuore del Canavese, tra le suggestive colline dell'Anfiteatro Morenico di Ivrea. L'azienda è nata nel 2005, dalla passione e dall'amicizia di Alessandro, Gian Carlo, Davide, Sergio e Marco. Un sogno condiviso di far rivivere la produzione dell'Erbaluce Passito, vino storico legato indissolubilmente a questo territorio. La scelta del nome "La Maserà" racchiude in sé l'essenza dell'azienda: un forte legame con la terra e il rispetto per le sue tradizioni. "Masere", infatti, è il termine locale che indica i grossi muri di pietra a secco che delimitano i campi, proprio come quello che sostiene il primo vigneto acquistato dai soci per avviare la loro produzione di Erbaluce. Oggi l'azienda può contare su circa 5,5 ettari di vigneti, dislocati tra i comuni di Settimo Rottaro e Piverone, dove l'Erbaluce trova il suo terroir ideale, esprimendo al meglio le sue caratteristiche uniche. I vigneti sono situati a un'altitudine compresa tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare. Qui godono di un clima fresco e ventilato, con escursioni termiche importanti tra giorno e notte, fattori che contribuiscono a conferire alle uve un'elevata acidità nel tempo e ad un alto contenuto di zuccheri. La Maserà produce una grande produzione di circa 27.000 bottiglie all'anno, suddivise in diverse tipologie. Tra queste, spicca l'Erbaluce Passito, il fiore all'occhiello dell'azienda, prodotto in quantità limitate e con rese bassissime per garantire la massima concentrazione.

### La Vigna

**Terreno** Terreni di origine morenica costituiti da sabbia argillosa, ricchi in fosforo e potassio, con una rilevante presenza di ciottoli

**Esposizione Allevamento** In parte a pergola tradizionale e in parte spalliera con potatura a guyot

### Densità imp. Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo dolce

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Erbaluce 100%

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 15 anni

**Abbinamento** dessert e dolci a base di mandorla

**Vinificazione** Vino 100% Erbaluce autoctono. Ottenuto da una scelta accurata dei grappoli perfettamente sani e più spigolosi, in quanto più idonei all'appassimento. Dopo la fermentazione il vino affina in barriques di rovere per un periodo di circa 5 mesi, successivamente, in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione

**Sensazioni** Giallo paglierino carico, con riflessi dorati tendenti al verde, con una buona struttura e persistenza, con un lieve retrogusto mandorlato. Tra queste, spicca l'Erbaluce Passito, il fiore all'occhiello dell'azienda, prodotto in quantità limitate e con rese bassissime per garantire la massima concentrazione.

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