ACQUISTATO IL .....

"Anima" Erbaluce di Caluso DOCG 2022 2022

Inno alla freschezza

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaxMentis è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaxMentis è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, ciliegia sotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente saporito. In due parole: buono buono!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel centro storico Baglio di Stefano, costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in questa terra scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenuta Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola.

La Vigna

Terreno	Terreno di giacitura collinare caratterizzato da dolci saliscendi, costituito principalmente da sabbia argillosa e con rilevante presenza di ciottoli
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Erbaluce 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Scelta accurata in vigneto dei grappoli perfettamente sani e con un buon grado di maturazione; raccolta manuale in cassette forate da 20kg. L'uva viene diraspata e pressata in modo soffice. Il mosto ottenuto viene illimpidito naturalmente tramite decantazione spontanea a freddo e, successivamente, portato alla temperatura di 16°C per l'avvio della fermentazione alcolica che si protrae per circa 3 settimane a bassa temperatura. A fermentazione ultimata, il vino rimane ad affinare in serbatoi di acciaio sulle proprie fecce nobili per un periodo di circa 6 mesi, durante il quale vengono effettuati periodici batonnages. Successivamente, il vino viene travasato e imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione, di almeno 6 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante con lievi sfumature verdognole. Il profumo è intenso e fragrante con sentori di mela verde

e sfumature minerali, note fruttate e ricordi di erbe di campo. Al gusto è sapido, fresco, piacevolmente vivo. Buona la struttura e la persistenza, con lieve sfumatura mandorlata sul finale fruttata ed acidula, equilibrato e fragrante.

Freschezza ed eleganza. Bastano queste due parole per descrivere l'Erbaluce di Caluso DOCG Anima, proposto qui dall'Azienda Agricola La Masera. L'Erbaluce è un vitigno autoctono del Canavese, coltivato da secoli in questa zona. I suoi grappoli compatti e la sua buccia spessa regalano vini freschi, minerali e di grande finezza. Complice anche un territorio ideale, ricco di terreni sabbiosi e calcarei, dove il clima fresco e ventilato favorisce la lenta maturazione delle uve. Le benefiche escursioni termiche tra giorno e notte, infine, accentuano la mineralità del vino, donandogli una spiccata freschezza e una personalità inconfondibile. Anima nasce da una lavorazione rigorosa e rispettosa dell'uva. I grappoli, accuratamente selezionati in vigna, vengono raccolti manualmente e conferiti in cantina in cassette. La fermentazione avviene a bassa temperatura in vasche di acciaio inox, preservando la freschezza e gli aromi primari del vitigno. Segue un affinamento di 6 mesi sulle fecce fini, che dona ad Anima complessità e armonia. Colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini, al naso rivela un profumo delicato e fragrante. Sentori di mela verde, frutta esotica, fiori di campo e erbe aromatiche. In bocca, invece, Anima si rivela soprattutto sapido, fresco e piacevolmente vivo, con una vivace acidità che bilancia la morbidezza e dona armonia al sorso. La struttura è buona, la persistenza lunga, con un lieve accenno mandorlato sul finale che invita a un altro sorso. Ottimo come aperitivo, grazie alla sua freschezza e al suo gusto invitante, si sposa bene con antipasti delicati, piatti a base di pesce, crostacei e verdure. Ottimo anche con formaggi freschi e primi piatti leggeri.

La Masera: 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 Masera" 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 e una straordinaria ricchezza aromatica. La Masera vanta una produzione di circa 27.000 bottiglie all'anno, suddivise tra ben 12 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.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821