

ACQUISTATO IL .....

## "Erbalus" Erbaluce di Caluso DOCG 2024

2024

## Fresco e aromatico



## La Vigna

<b>Terreno</b>	Morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia
<b>Esposizione</b>	Esposizione
<b>Allevamento</b>	Pergola canavesana
<b>Densità imp.</b>	
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Erbaluce 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 2-3 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, menù di carne
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia manuale in cassetta. Criom Pressatura soffice delle uve e successiva temperatura controllata 15° C. Affinamento Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi.
<b>Sensazioni</b>	La buona bevibilità e i piacevoli profumi naso note agrumate con piccoli tocchi di aggiungono a sottili percezioni tostate.

Nasce nel cuore del Piemonte, nella pittoresca regione di Candia Canavese e si chiama Erbalus. E' un raffinato Erbaluce di Caluso DOCG prodotto da Cantine Crosio. Qui i suoli sono di antica origine morenica, ricchi di detriti ghiaiosi e sabbia, contribuiscono a conferire ai vini una bella mineralità e una grande freschezza. I vigneti, situati a un'altitudine di 320-340 metri sul livello del mare, beneficiano di un clima temperato con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per la coltivazione dell'Erbaluce. Questa uva, autoctona del Piemonte, è nota per la sua capacità di esprimere note fresche e aromatiche. Qui è spesso allevata con il tradizionale sistema della pergola canavesana, che permette una migliore esposizione al sole e una maturazione uniforme delle uve. La vinificazione di Erbalus ha inizio con la vendemmia manuale e un'attenta selezione dei grappoli, raccolti in cassette. In cantina si procede con una rapida criomacerazione dei grappoli interi per circa 3 giorni. Un processo pensato per esaltare l'estrazione degli aromi primari. Segue una pressatura soffice e la decantazione del mosto ottenuto che può quindi essere avviato alla fermentazione, con lieviti selezionati in acciaio. Segue una fase di affinamento, sempre in acciaio, in contatto con i propri lieviti per circa 3 mesi. Dopo l'imbottigliamento, ad inizio primavera, il vino viene affinato in bottiglia per almeno 2 mesi prima della commercializzazione. Erbalus si presenta di un colore giallo lucente con sottili venature verdoline, che riflettono freschezza e vivacità. Al naso, offre un bouquet elegante con note agrumate, piccoli tocchi di fiori primaverili ed erbe alpine. In bocca freschezza e sapidità sono dominanti, accompagnate da sottili percezioni tostate che aggiungono complessità e profondità al vino. La buona bevibilità e i piacevoli profumi rendono Erbalus un vino estremamente godibile e versatile. Perfetto fin dal momento dell'aperitivo, si abbina bene a mozzarelle di bufala, trecce e burrate. La sua freschezza lo rende ideale anche con torte salate, frittate e focacce farcite.

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