ACQUISTATO IL .....

"Incanto" Erbaluce di Caluso DOCG Metodo Classico 2020



Complessità e raffinatezza

Un Metodo Classico di grande piacevolezza. Un "Incanto" di vino. Stiamo parlando dell'Erbaluce di Caluso DOCG Metodo Classico, affascinante bollicina prodotta da Cantine Crosio. Nasce, come è facile intuire, da uve Erbaluce in purezza, coltivate su terreni morenici ricchi di detriti ghiaiosi e sabbia. I vigneti si trovano a 320-340 metri sul livello del mare, dove il clima fresco e ventilato esalta le caratteristiche del vitigno. L'Erbaluce, autoctono a bacca bianca, si distingue per la sua eleganza e la finezza. La naturale acidità lo rende perfetto per la produzione di spumanti, conferendogli freschezza e longevità. In questo caso Incanto vanta un affinamento sui lieviti superiore ai 36 mesi, il che conferisce al vino complessità e raffinatezza. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino scarico e luminoso. Al naso, profumi di felce fresca, mela verde, pera, agrumi e frutta bianca matura si intrecciano a note di crosta di pane, mandorla e lievi accenni speziati. In bocca è fresco e sapido, con una bollicina fine e persistente. La sua ampiezza e la sua persistenza regalano un finale delicatamente ammandorlato che invita subito a un altro sorso. Ideale per accompagnare piatti a base di pesce, come ostriche, tartare di pesce, crostacei, spada e pesci al cartoccio, non fatica ad accompagnare neppure carni bianche e risotti.

Cantine Crosio è una bella realtà che sorge tra le colline del Canavese, in Piemonte. L'azienda, guidata con passione da Roberto Crosio, vanta una lunga storia che racconta di un profondo legame tra la proprietà, la sua terra e i frutti che offre. Oggi le Cantine possono contare su un patrimonio di circa 10 ettari vitati, dislocati in diverse località: Barbetta, Crava, Montasso, S. Antonino, Baiarda e S. Cristoforo. Ogni appezzamento beneficia di un microclima e di un terreno peculiari, che conferiscono alle uve che vi si ricavano caratteristiche uniche. Protagonista assoluto qui è l'Erbaluce di Caluso, vitigno autoctono che rappresenta il cuore pulsante di Cantine Crosio. Coltivato fin dalle origini dell'azienda con il tradizionale metodo a pergola Canavesana, questo vitigno regala vini freschi, minerali e di grande eleganza. Oltre all'Erbaluce, però, Roberto Crosio nel tempo ha scelto di valorizzare anche altri vitigni tipici del territorio, come il Nebbiolo e la Barbera, e gli internazionali Merlot e Syrah, in grado di esprimersi qui in vini eleganti e armoniosi. In vigna vengono seguiti i principi della lotta integrata, utilizzando prodotti di origine naturale come alghe, oli essenziali, rame e zolfo.

La Vigna

Terreno	Morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia
Esposizione Allevamento	Pergola canavesana
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Piemonte
Uve	Erbaluce 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	perfetto da bere subito o entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione con lieviti selezionati in acciaio a temperatura controllata 15° C. Affinamento in acciaio sui propri lieviti per circa 9 mesi in batonnage. Rifermentazione in bottiglia per la presa di spuma con successivo affinamento sui lieviti di 36/40 mesi. Degorgement al termine dell'affinamento e ricolmatura con lo stesso vino.
Sensazioni	Il colore giallo scarico lucido e la delicatezza del fine perlage preannunciano la verticalità dei profumi taglienti di felce fresca, mele verdi e frutti bianchi maturi. Freschezza e sapidità sostengono l'ampiezza al palato e la buona persistenza ci regala un finale delicatamente ammandorlato.

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