ACQUISTATO IL .....

"Primavite" Erbaluce di Caluso DOCG 2022 2022

La Vigna

Terreno	Morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia
Esposizione 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 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale in cassetta. Criomacerazione dei grappoli interi per circa 8 giorni a una temperatura di 10° C. Pressatura soffice delle uve e successiva decantazione del mosto. Fermentazione con lieviti selezionati, in acciaio a temperatura controllata 15° C. Affinamento in acciaio sui lieviti per circa 5-6 mesi. Imbottigliamento ad inizio primavera. Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi.
Sensazioni	Giallo paglierino luminoso con leggere trame verde muschio. Un vino vivo dalle ricche note di salvia, erbe spontanee e fiori gialli. Con l'evoluzione nel tempo si evidenziano sempre di più le note minerali e accenni di idrocarburi. In bocca la freschezza e la sapidità sono avvolte da una femminile eleganza che portano nella loro intensità un finale dal gusto sottilmente ammandorlato.

Fresco e minerale

Erbaluce di Caluso DOCG Primavite nasce nel cuore del Canavese, in Piemonte. Lo propone Cantine Crosio. Si tratta di un vino bianco fresco e minerale che ben rappresenta la sua origine. Figlio di un territorio unico, i vigneti da cui provengono le uve, Erbaluce al 100%, sono adagiati tra i 320 e i 340 metri sul livello del mare. Si sviluppano su terreni morenici, ricchi di detriti ghiaiosi e sabbia, e donano alle uve quell'inconfondibile carattere minerale che le contraddistingue. L'Erbaluce, vitigno autoctono antico e raro, da parte sua è capace di dar vita a vini di grande finezza ed eleganza. Complice anche l'uso della tradizionale "pergola canavesana", tipica della zona, che favorisce un'esposizione ottimale al sole e un buon ricircolo d'aria, garantendo uve sane e perfettamente mature. Vendemmia manuale in cassette per assicurare un'attenta selezione dei grappoli, una volta in cantina vengono subito sottoposti a criomacerazione. Segue una pressatura soffice e la decantazione del mosto che, successivamente, viene avviato alla fermentazione. Al termine, l'affinamento avviene, sempre in acciaio, in contatto sui lieviti, per circa 5-6 mesi, preservando freschezza e vivacità del vino. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi prima della commercializzazione. Il risultato è un vino dal colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini. Al naso regala un bouquet intenso e complesso, caratterizzato da note di erbe aromatiche, salvia, fiori gialli e agrumi. Con l'invecchiamento, poi, emergono sentori minerali e accenni di idrocarburi, a renderlo ancora più elegante. In bocca, infine, Primavite stupisce per la freschezza croccante e la sapidità. Un'acidità vibrante bilancia perfettamente la morbidezza, regalando un sorso equilibrato e persistente, con un finale leggermente ammandorlato che regala un tocco di eleganza. Perfetto come aperitivo, sulla tavola accompagna bene formaggi freschi come la mozzarella di bufala e le burrate. Ottimo con salumi, torte salate, frittate e focacce.

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. Capitolo fondamentale per origini dell'azienda, anche tradizionale metodo di coltivazione delle uve. Fermentazioni controllate con lieviti selezionati, in acciaio e giacciaia, per preservare al meglio le qualità varietali, minerali e floreali. Oltre all'Erbaluce, però, Roberto Crosio ha deciso 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.

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