

# CANTINE CROSIO



## COSTAPARADISO

### ERBALUCE DI CALUSO

denominazione di origine controllata e garantita

Il Tempo è Signore in vigna e nel vino.

Il Costaparadiso è un vino ricco nei colori, nei profumi e sapiente alla bocca. Alla vista elegante, giallo paglierino carico con riflessi color miele, impressioni che si ritrovano all'olfatto accompagnate da note di frutta matura e una leggera spezia. Al palato è diretto, saporito e caldo con note tostate e nocciolate che evidenziano la complessità e corposità di questo vino.

**Vitigno:** Erbaluce

**Sistema di allevamento:** pergola canavesana

**Età dei vigneti:** oltre i 35 anni

**Altitudine:** 320-350 mt slm

**Terreno:** morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

**Vendemmia:** a mano in piccole cassette

**Vinificazione e affinamento:** leggero appassimento dei grappoli in fruttaio per circa 15 giorni. Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve con successiva decantazione del mosto. Inizio della fermentazione in acciaio a temperatura controllata 18° C e successiva fine in botti di rovere francese da 300 l. Affinamento in legno per 12 mesi con batonnage. Imbottigliamento l'anno seguente ad affinamento ultimato. Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.

**Temperatura di servizio:** 10-12° C

**Abbinamenti:** superbo con il fritto misto alla piemontese, l'uovo impanato e fritto, ma anche l'uovo in camicia e gli asparagi gratinati. Per i risotti ben mantecati, da scoprire sul patè d'oca e sui formaggi caprini. Se avrete la pazienza di attendere qualche anno e dimenticarne qualche bottiglia lo potrete gustare con una buona toma del fieno o un bel formaggio di fossa.

Azienda Vitivinicola Roberto Crosio  
Via Roma, 75 (SS 26) Candia Canavese (TO)  
Tel: +39 339.8636004 +39 011.9836048 info@cantinecrosio.it

[www.cantinecrosio.it](http://www.cantinecrosio.it)