

ROBERTO CROSIO



Erb=mc²

ERBALUCE DI CALUSO

denominazione di origine controllata e garantita



Il tempo trascorso nelle vigne e l'esperienza acquisita ci hanno portato in questi vent'anni a creare un Erbaluce Unico che rifletta l'unione di questo vitigno con il terroir Caluso.

Dorato e luccicante, stuzzica l'olfatto balsamico con note agrumate, candite, speziate ed ambrate che assieme rapiscono ed inebriano la mente, introducendo il palato ad un elisir vinoso, caldo, morbido, ampio, con sapidità, freschezza e buona struttura che evidenziano l'assoluta armonia di un nettare divino.

Vitigno: Erbaluce 100%

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 cassette

Vinificazione e affinamento: pigiadiraspatura delle uve e aggiunta del 10% circa di uva intera con raspi, fermentazione in acciaio per 1 mese sulle bucce, senza follature, a temperatura controllata di 15° C.

Affinamento in botti di legno di acacia da 300 litri per 12 mesi con batonnage. Imbottigliamento l'anno seguente ad affinamento ultimato. Affinamento in bottiglia per minimo 18 mesi.

Temperatura di servizio: 16° C

Abbinamenti: antipasti di pesce con intingoli, piatti speziati come il cous cous e le zuppe della cucina orientale, senza dimenticare i nostri primi piatti a base di erbe spontanee e formaggi di montagna. Cartocci al forno di pesce, raffinate carni bianche saporite come quaglie e faraone ne fanno un superbo abbinamento.

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

www.robortocrosio.it