

ROBERTO CROSIO



INCANTO

ERBALUCE DI CALUSO

denominazione di origine controllata e garantita

METODO CLASSICO



Il vitigno Erbaluce, con la sua naturale acidità, la pergola Canavesana e il terroir morenico sono gli elementi perfetti per la riuscita di un grande Metodo Classico. 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.

Vitigno: Erbaluce

Sistema di allevamento: pergola canavesana

Età dei vigneti: 10-30 anni

Altitudine: 320-340 mt slm

Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

Vendemmia: a mano in cassetta

Vinificazione e affinamento: criomacerazione dei grappoli interi per circa 7 giorni in stanze refrigerate a 0° C. Pressatura soffice delle uve intere e successiva decantazione del mosto. 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.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Abbinamenti: le ostriche, la tartare di pesce crudo e gelatine di carni bianche, spaghetti con crostacei o risotto con asparagi.

Ottimo con il pesce spada ma anche con pesci al cartoccio.....

Un suggerimento da provare con pizze bianche gourmet!

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

www.robortocrosio.it