

ROBERTO CROSIO



PRIMAVITE

ERBALUCE DI CALUSO

denominazione di origine controllata e garantita



Il Primavite significa il primo vino con cui è iniziata la mia avventura e rappresenta la fedele espressione di questo vitigno autoctono e del territorio canavesano. 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.

Vitigno: Erbaluce

Sistema di allevamento: pergola canavesana

Età dei vigneti: 15-30 anni

Altitudine: 320-350 mt slm

Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

Vendemmia: a mano in cassetta

Vinificazione e affinamento: criomacerazione dei grappoli interi per circa 8 giorni in stanze refrigerate a 0° C. Pressatura soffice delle uve e successiva decantazione del mosto. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata 15° C. Affinamento in acciaio sui propri lieviti per 5-6 mesi. Imbottigliamento a fine Primavera. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Abbinamenti: da accostare a guazzetti di pesce, sarde marinate e frittore di paranza, oppure con antipasti caldi di verdure, flan vegetariani e soufflé di pesce, si provi con la battuta di Fassona alla piemontese. Ottimo per accompagnare i risotti, perfetto con polpette e salsicce di carni bianche.

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