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 lucido e brillante con bouquet di profumi ricco ed ampio, con una buona parte vegetale: bosco, prati e botaniche, note di resine, erbe essiccate, caramella balsamica al miele, piccoli toni di legno di pino. Bocca accogliente. morbida e setosa con toni minerali, l'estensione e l'ampiezza combinate creano una beva intrigante.
La sua rivelazione è l'armonia.

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: da gustare con risotto ai fiori di zucca, spigola al sale, robiola di Roccaverano, toma di Ceresole.
Carni bianche e faraona 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.robertocrosio.it