

Alladium è la storia del Canavese e della nostra azienda. La vinificazione del passito qui è tradizionale: veniva prodotto dalle Casate dei nobili ed era destinato ai ristoranti torinesi. Su alcuni menù, nell'800, veniva indicato come il "Sauterne di Caluso". Si può dire che il passito nasca da un'idea femminile di economia domestica: le donne appendevano i grappoli in fruttai per avere la frutta anche in inverno. Lo facciamo anche noi oggi: appendiamo con cura grappolo per grappolo sui tradizionali stendini, un lavoro meticoloso. L'Erbaluce è un'uva che si conserva bene e a lungo. Verso la fine dell'inverno, le nostre nonne spremevano gli ultimi grappoli rimasti con i torchietti e ne ricavano un vino dolce. Alladium nasce con noi, nel 1985 ad Aglié, di cui porta il nome latino

Vitigno

Erbaluce

Caratteristiche del vigneto

A pergola, su terreno morenico. Altitudine 320 mt circa s.l.m.. Esposizione Sud, sud-ovest. Età media 30 anni

Affinamento

Almeno 5 anni in legno

In cantina

La lavorazione inizia in vigna, dove vengono selezionati i migliori grappoli di uva erbaluce, quelli più sani, con gli acini più radi e ben coloriti dal sole. Le uve sono fatte appassire in modo naturale secondo un'antica tradizione locale che prevede i grappoli appesi su appositi supporti in locali aerati, con il risultato di ostacolare gli attacchi di muffe e batteri nocivi, senza tuttavia impedire l'attecchimento della muffa nobile. A gennaio effettuiamo un attento controllo e selezione dei grappoli, che vengono pressati delicatamente in un piccolo torchio in legno, il mosto viene decantato a freddo e fatto fermentare. Dopo un invecchiamento in piccole botti di rovere della durata di almeno 5 anni, segue un affinamento in bottiglia della durata di circa sei mesi.

Nel bicchiere

Colore: oro antico, brillante.

Profumo avvolgente, di miele grezzo e limone candito. Aromatico e muschiato.

Sapore: dolce, fresco al palato. Struttura salda e di volume. giustamente caldo, risulta non pesante ma vellutato in bocca, con una piacevole punta di freschezza finale.

In tavola

Pasticceria secca, frutta secca, formaggi erborinati, terrine e paté. vino da meditazione. aperitivo fuori dal comune. servire stappando la bottiglia al momento. temperatura ottimale 12 – 14°C.