

È la versione dell'Erbaluce di Caluso preferita da Marilena, la moglie di Remo e mamma di Lia. L'Erbaluce interpretato nella sua essenza e nella sua espressione più pura, dove mineralità e freschezza restituiscono tutto il terroir canavesano. Nasce da una selezione di uve di diversi vigneti di proprietà dell'azienda.

Vitigno

Erbaluce

Caratteristiche del vigneto

A pergola, su terreni morenici, sciolti, ricchi di scheletro. Altitudine media 320 mt circa s.l.m.. Esposizione Sud, sud-ovest. Età media 50 anni

Affinamento

Affina in acciaio per 4 mesi

In cantina

Le uve vengono diraspate e pressate per ottenere il mosto che verrà pulito per decantazione. La fermentazione, condotta a bassa temperatura per preservare i profumi, si protrae per 21 giorni. Successivamente il vino sosterrà per 4 mesi in acciaio per la sua stabilizzazione. Imbottigliato ad inizio primavera

Nel bicchiere

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo: fresco, con note caratteristiche di biancospino, frutta in buona armonia con la struttura vigorosa del vino.

Sapore: giovane, di buona nervatura acida, con sensazioni fruttate intense e molto gradevoli.

In tavola

Ottimo con pesce di lago, preparazioni con creme leggere, antipasti. Servire in calici a forma di tulipano. stappare la bottiglia al momento. Servire a 10 – 12° C.