

È il cru dell'Erbaluce, il vigneto del cuore di Casa Cieck. Una vigna storica di oltre 50 anni che abbraccia la collina di San Giorgio, a 320 metri d'altezza sul livello del mare. È una delle prime vigne coltivate a sola uva bianca che Remo piantò. Siamo negli Anni 70: all'epoca, era sindaco del paese e voleva dare il buon esempio. Si tratta di un impianto particolare, a pergola doppia, che consente di avere una buona esposizione dei grappoli e rese basse. Misobolo è un nome catastale storico del paese: vi si trova il Santuario della Madonna del Misobolo, luogo del cuore per molti canavesani. Vi è seppellita Teresa Belloch, cantante lirica, musa di Gicchino Rossini.

## Vitigno

Erbaluce

## Caratteristiche del vigneto

Il Vigneto di riferimento della nostra azienda è posizionato a ridosso della collina ove sorge il santuario di Misobolo che garantisce un'ottima esposizione ed un riparo dalle gelate invernali. Il vigneto ha un'estensione di quasi 2 ettari e vi sono coltivati circa 4000 ceppi di erbaluce. L'impianto è a pergola alta doppia e risale agli anni '70. L'altitudine è di 320 m e l'esposizione sud – sudovest.

## Affinamento

12 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia

## In cantina

Le uve vengono raffreddate per una notte, successivamente diraspate e pressate. il mosto viene sottoposto ad una decantazione e fatto fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio. Dopo una sosta sulle fecce fini in vasca della durata di circa 12 mesi, periodo nel quale si affina e stabilizza. Viene imbottigliato a fine estate e fatto riposare 6 mesi in bottiglia, in modo da esprimere le sensazioni più minerali del vitigno.

## Nel bicchiere

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Il bouquet è fragrante, con note di pera e biancospino, accompagnate da una sensazione minerale duratura

**Sapore:** ha struttura e potenza, il corpo e l'acidità costituiscono un equilibrio perfetto, sul finale la sapidità domina il retrogusto

## In tavola

Ottimo vino da pesce per il suo gusto fresco, asciutto, ma da provare anche con intingoli e formaggi freschi.

Servire in calici a forma di tulipano. stappare la bottiglia al momento. servire a 10 – 12° C.