

azienda agricola cieck

alladium

ERBALUCE DI CALUSO DOC PASSITO



Il passito di erbaluce é uno dei prodotti piú antichi del nostro territorio.

La lavorazione inizia in vigna, dove vengono selezionati i migliori grappoli di uva erbaluce, quelli piú sani, con gli acini piú radi e ben coloriti dal sole.

Le uve sono fatte appassire in modo naturale secondo un'antica tradizione locale che prevede che i grappoli vengano appesi ad 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 marzo effettuiamo la schiccatura dei grappoli, la separazione degli acini appassiti dal raspo, che viene effettuata a mano per consentire un'ulteriore controllo e selezione. Gli acini integri vengono pressati delicatamente in un piccolo torchio in legno, il mosto viene decantato a freddo e fatto fermentare grazie all'azione di lieviti selezionati.

L'invecchiamento in piccole botti di rovere dura circa tre anni, cui fa seguito un affinamento in bottiglia della durata di circa sei mesi.

vitigno: erbaluce 100%

alcol: 14% vol.

colore: oro antico, brillante.

profumo: avvolgente, di miele grezzo e limone candito. aromatico e muschiato, con un ricordo di legno di barrique. aperto, continuo ed omogeneo.

sapore: dolce, fresco al palato. si apre a sentori di legno già avvertito al profumo. struttura salda e di volume. giustamente caldo, risulta non pesante ma vellutato in bocca, con una piacevole punta di freschezza finale.

abbinamenti: pasticceria secca, frutta secca, formaggi erborinati, terrine e paté. vino da meditazione. aperitivo fuori dal comune.

servizio: in piccoli calici. stappare la bottiglia al momento. temperatura ottimale 12 - 14°C.

conservazione: conservare in cantina in posizione orizzontale. il passito alladium può essere consumato a distanza di decenni dalla vendemmia mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche.