

misobolo

ERBALUCE DI CALUSO DOCG

L'erbaluce di caluso misobolo viene prodotta dalle uve migliori scelte nel vigneto misobolo di San Giorgio Canavese.

Si tratta di un vigneto che per le sue caratteristiche offre da sempre vini di grande qualità.

La posizione del vigneto, addossato alla collina ove sorge il santuario di Misobolo, garantisce un'ottima esposizione al riparo dalle gelate invernali. Inoltre, la composizione minerale del terreno conferisce una apprezzabile sapidità al vino prodotto.

Il vigneto ha un'estensione di 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.

Le uve, selezionate a mano in vigneto, vengono presentate al torchio intero.

Dopo una pressatura morbida, il mosto viene sottoposto ad una decantazione a freddo e poi fatto fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio.

vitigno: erbaluce 100%

alcol: 12,5% vol.

colore: giallo paglierino scarico con netti riflessi verdognoli.

profumo: fruttato, giovane ed armonico con ricordi erbacei appena sfumati, ricco di sensazioni floreali.

sapore: fresco-acido, dovuto alla sua struttura potente, al suo gusto deciso, senza compromessi, vigoroso come il vitigno di origine.

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

servizio: in calici a forma di tulipano. stappare la bottiglia al momento. servire a 10 - 12° C.

conservazione: conserva al meglio le sue caratteristiche se consumato entro 36 mesi dalla vendemmia.

