



TERRE DEL
CREARIO

ERBALUCE DI CALUSO DOCG

E' il bianco DOCG di riferimento del Canavese, con origini che risalgono al 1600, in questo caso vinificato fermo, che non poteva mancare nella nostra selezione. Abbiamo cercato di esaltare una prima sensazione di verticalità importante per poi apprezzare note di sapidità e mineralità gastronomiche.

ZONA DI PRODUZIONE

Terreni fortemente acidi dell'Anfiteatro morenico di Ivrea di origine glaciale nel Canavese orientale.

Sistema di allevamento a contropalliera con potatura a guyot ramificato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

- Raccolta a mano in piccoli contenitori
- Pressatura soffice immediata
- Decantazione statica
- Sfecciatura del mosto per sedimentazione naturale
- Affinamento 4/5 mesi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento

NOTE SENSORIALI

- Colore: giallo paglierino di media fitezza e di buona vivacità
- Profumo: intenso e complesso con sentori vegetali che richiamano le erbe aromatiche e i fiori di campo a cui seguono note fruttate di pera, mela, banana e sentori floreali freschi.
- Sapore: al palato risulta secco e di grande freschezza che si abbina ad una buona sapidità. Vino dotato di buona struttura e valida persistenza. Chiude con un piacevole finale ammandorlato.

ABBINAMENTO

Il vitigno Erbaluce è estremamente duttile ed è quindi la base per un vino bianco vibrante e intenso perfetto per aperitivi, antipasti, risotti, secondi a base di pesce o carni bianche, verdure crude o al vapore, formaggi freschi e di media stagionatura.



IL LAB