

'La Rustia' Erbaluce

Caluso DOCG 2014

Orsolani

La Rustia Erbaluce di Caluso Docg Orsolani è una vera chicca. L'Erbaluce (vitigno autoctono greco) è il vitigno che rappresenta questo territorio e che nelle colline che circondano San Giorgio Canavese ha trovato le giuste caratteristiche per esprimere il meglio di sé. L'origine greca del vitigno, che ha origine dall'espressione latina "alba lux" che racconta la soprendente luminosità dei suoi grappoli soprattutto nel periodo autunnale, tradisce le sue antiche origini. L'antica storia della famiglia Orsolani, iniziata nel 1894, l'eccellenza de La Rustia.

Questo vino è infatti il punto di riferimento per chi lo produce. Un bianco tipico del Canavese che sorprende per la sua eleganza e i suoi profumi che deve il suo nome all'espressione dialettale che, tradotta vuol dire "l'arrostita" con il chiaro riferimento proprio al tipico colore che gli acini di questo vitigno assumono nel periodo di piena maturazione.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Caluso

Denominazione DOCG

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Vitigno Erbaluce di Caluso 100%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Paglierino con tenui sfumature gialle luminose

Gusto Il vino si presenta serio, consistente, di ottima persistenza che prosegue con una piacevole nota minerale

Profumo Deciso, mescola note di salvia ed erbe aromatiche ad un fruttato riconducibile alla pera appena taglia ed al pompelmo maturo

Abbinamenti Antipasti di pesce di lago e non, antipasti di crostacei, primi con pesce, zuppe di pesce

Temperatura di servizio 10°-12° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Slowine Vino quotidiano

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 300-350 m

Tipologia terreno Morenico - sabbioso

Epoca vendemmia Fine settembre

Vinificazione Sgranellatura, criomacerazione e pressatura soffice,

fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Maturazione Una piccola parte viene fermentata in barrique e messa in bottiglia la seconda settimana di marzo
Affinamento Sui lieviti e due mesi in bottiglia
Invecchiamento Si mantiene evolvendosi non me consigliato