

# CANTINE CROSIO



## EVA D'OR

### CALUSO PASSITO

denominazione di origine controllata e garantita



Il Caluso Passito è la storia di un territorio fatto di persone di tradizioni, sorrisi e fatiche; l'Eva d'Or è l'eredità di quest'arte e ingegno nella sua innovazione. Eva d'Or è l'antico nome canavesano riferito al fiume Orco in cui si setacciavano le pagliuzze d'oro. Oro è nel nome, nel colore dalle sottili vene ramate e nell'olfatto dove emergono note di frutta molto matura come albicocche appassite e dattero, ma anche fieno maturo e nocciola tostata. In bocca l'esplosione glicerica sorretta dalla freschezza e mineralità lo tengono vivo, dritto e lungo.

**Vitigno:** Erbaluce

**Sistema di allevamento:** pergola canavesana

**Età dei vigneti:** 10-35 anni

**Altitudine:** 320-350 mt slm

**Terreno:** morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

**Vendemmia:** a mano in cassetta

**Vinificazione e affinamento:** appassimento dei grappoli in fruttaio per circa 4 mesi. Pigiadiraspatura e pressatura delle uve con successiva decantazione del mosto. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18° C. Affinamento in legno da 300/500 lt per 36 mesi. Imbottigliamento ad affinamento ultimato. Affinamento in bottiglia per minimo 2 mesi.

**Temperatura di servizio:** 12-14° C

**Abbinamenti:** i torcetti al burro e le paste di meliga sono il classico abbinamento Canavesano. Delizioso con la torta di nocciole, gli amaretti morbidi e con le paste di mandorla, per non lasciarselo sfuggire con le pesche ripiene.

Azienda Vitivinicola Roberto Crosio  
Via Roma, 75 (SS 26) Candia Canavesa (TO)  
Tel: +39 339.8636004 +39 011.9836048 info@cantinecrosio.it

[www.cantinecrosio.it](http://www.cantinecrosio.it)