

ROBERTO CROSIO



ERBALUS



ERBALUCE DI CALUSO

denominazione di origine controllata e garantita

La buona bevibilità e i piacevoli profumi sono il carattere di questo vino. Giallo lucente con sottili venature verdoline, al naso note agrumate con piccoli tocchi di fiori primaverili ed erbe alpine.

La piacevole freschezza e sapidità al palato si aggiungono a sottili percezioni tostate.

Vitigno: Erbaluce

Sistema di allevamento: pergola canavesana

Età dei vigneti: 5-20 anni

Altitudine: 320-350 mt slm

Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

Vendemmia: a mano in cassetta

Vinificazione e affinamento: criomacerazione dei grappoli interi per circa 3 giorni in stanze refrigerate a 0° C. Pressatura soffice delle uve e successiva decantazione del mosto. Fermentazione con lieviti selezionati in acciaio a temperatura controllata 15° C. Affinamento in acciaio sui propri lieviti per circa 3 mesi. Imbottigliamento ad inizio Primavera.

Affinamento in bottiglia per minimo 2 mesi.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Abbinamenti: in aperitivo con mozzarelle di bufala, trecce e burrate. Ottimo con frittate di erbe e torte salate, zuppe di cereali, lasagne verdi. Da provare con milanesi impanate e croccanti, ma anche farinate e focacce bianche o guarnite.

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

www.robortocrosio.it