

# 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](http://www.robortocrosio.it)