

ROBERTO CROSIO



INCANTO 80



ERBALUCE DI CALUSO

denominazione di origine controllata e garantita

METODO CLASSICO

Dopo un grande lavoro su un vitigno affascinante ed un lungo affinamento in bottiglia nasce questo Metodo Classico dal perlage fine e delicato. Saper aspettare... Questo ne è il risultato!

La brillantezza dorata e la fastosità del paglierino carico ci annunciano un olfatto suadente di frutta cotta, confettura di mele cotogne e albicocche, miele e biancospino con leggere parvenze di legni pregiati. Entra in bocca maestoso a solleticare le papille con note minerali e sapide che irrompono nella setosità del vino e del suo perlage.

Vitigno: Erbaluce

Sistema di allevamento: pergola canavesana

Età dei vigneti: 10-30 anni

Altitudine: 320-340 mt slm

Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

Vendemmia: a mano in cassetta

Vinificazione e affinamento: criomacerazione dei grappoli interi per circa 7 giorni in stanze refrigerate a 0° C. Pressatura soffice delle uve intere e successiva decantazione del mosto. Fermentazione con lieviti selezionati in acciaio a temperatura controllata 15° C. Affinamento in acciaio sui propri lieviti per 9-10 mesi in batonnage. Rifermentazione in bottiglia per la presa di spuma con successivo affinamento sui lieviti di circa 80 mesi.

Degorgement al termine dell'affinamento e ricolmatura con lo stesso vino. Prodotto solamente nelle annate ritenute migliori.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Abbinamenti: un maestoso Plateau Royal con crostacei crudi, ma anche con croccanti frittiture di pesce, primi piatti ricchi di pesce o guarniti con bottarga. Si sposa bene con le carni bianche, caciotte affumicate e formaggi semi-stagionati.

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