

## Bruno Giacometto

Via Armando Diaz, 69 - 10014 Caluso (TO)

Tel. 348 6522427

info@giacometto.com

www.giacometto.com

### Proprietà:

Bruno Giacometto

### Condizione enologica:

Gianpiero Gerbi, Gianfranco Cordero

### Condizione agronomica:

Bruno Giacometto

### Viticultura:

Convenzionale

### Ettari vitati:

6

### Bottiglie prodotte:

15.000

### Vendita diretta:

Sì

### Visite in azienda:

Sì

### Anno di fondazione:

2001

Quest'anno Bruno ci ha stupito con una serie di ottimi vini, prodotti nella sua piccola cantina. In particolare l'Autoctono 2016, vinificato tramite fermentazione spontanea e tenuto in cantina per due anni. Altrettanto di livello il Metodo Classico e il Passito. Seguiamo l'azienda fin dai primi anni della sua avventura e ci fa piacere constatare la crescita qualitativa dei suoi prodotti. Una vera passione, la sua, per le vigne di erbaluce che ricamano la bella collina morenica di Caluso: un lavoro condotto con molta semplicità e poche parole.



### ERBALUCE DI CALUSO AUTOCTONO 2016

Bianco Docg - Erbaluce 100% - **Alc.** 13% - € 12 - **Bt.** 5.000  
Luminoso giallo paglierino, con riflessi verdolini. Finezza ed eleganza caratterizzano i sentori, tra i quali emergono sfumature vegetali di erbe aromatiche, anice e salvia, seguite da fragranze di acacia, cedro e pompelmo. Al sorso un perfetto equilibrio si articola sulla morbidezza, ben supportata da fresca sapidità. Una sottile e lunga persistenza agrumata caratterizza il finale. Vinificazione con i propri lieviti, lunga maturazione in acciaio e affinamento in bottiglia. Vitello tonnato.



### ERBALUCE DI CALUSO PASSITO 2008

Bianco Docg Passito - Erbaluce 100%  
**Alc.** 14% - € 18 - **I** 0,500 - **Bt.** 500  
Intrigante e luminoso giallo dorato, di grande intensità, caratterizzato da lievi venature ambrate. Variegato lo spettro olfattivo, segnato da spezie dolci, delicatamente balsamiche, di torrione alla nocciola, miele di agrumi ed erbe officinali, oltre a confettura di cotogna e arancia amara, con ricami di confetto alla mandorla. In bocca è potente e ricco di sapore, dolce ma garbato, con efficace presenza acida che rende il sorso gradevole e tenace. Lungo appassimento. Il 30 per cento riposa in legno, la parte restante in acciaio, per 10 anni. Pesche ripiene all'amaretto.



### ERBALUCE DI CALUSO SPUMANTE BRUT 2011

Bianco Docg Metodo Classico - Erbaluce 100%  
**Alc.** 13% - € 16 - **Bt.** 4.500  
Colore decisamente intenso, di un ricco paglierino dorato. Profumi assai attraenti, tra cui spiccano mela, biancospino e fiori di tiglio, pasticceria e fragranze biscottate. Sul finale emergono delicate speziature di vaniglia e cardamomo. Palato di ottima corrispondenza, appagante per la morbida efficacia dell'anidride carbonica, che stuzzica con generosa freschezza e sapidità. Sosta sui lieviti per 36 mesi. Gamberi in pasta sfoglia.



### CANAVESE NEBBIOLO 2012

Rosso Doc - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14% - € 11 - **Bt.** 2.500



### ERBALUCE DI CALUSO 2017

Bianco Docg - Erbaluce 100% - **Alc.** 13% - € 8 - **Bt.** 10.000



### CANAVESE ROSSO 2015

Rosso Doc - Nebbiolo 30%, Neretto di Bairo 20%, Barbera 15%, Freisa 15%, altre varietà 20%  
**Alc.** 13,5% - € 9 - **Bt.** 1.800