



ERBALUCE DI CALUSO DOCG SPUMANTE METODO CLASSICO

Caratteristiche del terreno e allevamento

L'Erbaluce è un vitigno Autoctono che si è sviluppato e adattato al territorio e al terreno morenico, zona subalpina del Canavese - Caluso, morena dell'età quaternaria. Il terreno è sabbioso e sassoso (ciottoli provenienti dal ghiacciaio del massiccio del Monte Bianco), pertanto ricca di minerali che danno al vino una importante acidità e sapidità. Si ipotizza che i popoli indoeuropei Celtici furono i primi a coltivare questo vitigno nelle nostre zone adottando l'allevamento a Pergola Canavesana ancor oggi utilizzata.

Tipo impianto	Pergola Canavesana
Piante per ha	2000/2500
Altitudine	300/350 mslm
Vitigno	Erbaluce 100%
Produzione	11000kg/ha
Resa	65-70%
Enologo	Dr. Cordero Gianfranco and Dr. Gerbi Gianpiero
Agronomo	Dr. Giacometto Bruno

Tecnica di produzione

L'Erbaluce di Caluso DOCG Spumante Metodo Classico DOCG è prodotto dal 100% da uva Erbaluce. Il vino viene prodotto utilizzando le più moderne tecniche del freddo, con un pH 3 e acidità intorno a 9, i grappoli selezionati dell'Erbaluce sono raccolti in cassette totalmente bucate e messi in un freezer per 4/5 giorni alla temperatura di 4° C per un processo di crio conservazione (dal Greco kryos "cold"), le cassette totalmente bucate permettono all'aria fredda di raffreddare tutti i grappoli nella cassetta senza creare condensa. Questo processo permette di produrre un vino più fruttato, nonché dare una maggiore rotondità, equilibrio, sentori semi aromatici e longevità. L'uso del freddo consente un minor uso di solfiti. Le uve fredde sono portate in una pressa pneumatica stagna e lasciate sulle bucce per 12-24 ore per una macerazione pellicolare, l'uva viene pressata intera in modo soffice in modo continuo senza far ruotare la pressa, avremo un mosto più pulito fin dalla pressatura. La fermentazione alcolica è fatta in vasche inox termoregolate a 16/17 ° C. Al termine della fermentazione, dopo circa un mese, il vino viene travasato sempre in vasche inox e lasciato sugli lieviti fini fino alla primavera, con l'uso del freddo si fa la stabilizzazione tartarica e poi filtrato, a questo punto il vino è pronto per il tiraggio per la presa di spuma. Come da disciplinare l'Erbaluce di Caluso DOCG Spumante Metodo Classico deve rimanere sugli lieviti almeno 15 mesi. Le bottiglie sono poi messe in punta e fatto il degorgement (sboccatura) con il metodo alla glasse, nella liquer de expédition non vengono aggiunte essenze o alcoli, per il rabbocco viene preso lo spumante da un'altra bottiglia precedentemente sboccata, poi tappata con tappo a fungo e gabetta.



Caratteristiche	Acidità, salinità, mineralità, effervescenza con perlage fine persistente.
Longevità	Più di 10 anni.
Colore	Cristallino, giallo paglierino con riflessi dorati e verdolini.
Profumo	Le bolle agiscono da amplificatore degli effluvi contenuti nel nostro Spumante che libera i suoi aromi, fiori bianchi bincospino, tiglio, acacia, agrumi, limone, pompelmo, frutti esotici, litchi, ananas, e anche mela.
Sapore	Delicato, aromatico, elegante, di carattere e struttura. Il sapore è fresco e fruttato, morbido, di corpo, lungo e armonico. Con gli anni si evidenziano note terziarie, complesso.
Abbinamento	Aperitivi, a tutto pasto.
Temperatura di servizio	4-8°C
Grado Alcolico	12.50-13.50% Vol
Imbottigliamento	Viene utilizzata la bottiglia champagnotta.