



ERBALUCE DI CALUSO DOCG

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

Quando avevo 16 anni nel 1977 convinsi mio padre Giuseppe a fare il vino Erbaluce di Caluso con la fermentazione in bianco e non come da tradizione facendo fermentare il mosto sulle bucce come per i vini rossi, non usai fermenti selezionati. Il nuovo vino era molto piacevole, delicato, fruttato diverso dagli anni precedenti e anche gli Amici lo apprezzarono.

Oggi 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 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 mi 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, poi pressate in modo soffice.

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 e periodicamente viene fatto un battonage, prima dell'imbottigliamento con l'uso del freddo si fa la stabilizzazione tartarica. Molta attenzione viene fatta all'imbottigliamento, l'imbottigliatrice lava le bottiglie con acqua microfiltrata e il vino è messo in bottiglia in atmosfera inerte.



Caratteristiche	Rotondo, buona acidità e sapidità. Vino a tutto pasto.
Longevità	Più di 10 anni.
Colore	Cristallino, giallo paglierino con riflessi dorati e verdolini.
Profumo	Profumo fresco con una leggera nota erbacea, raggrumato e minerale, sentori di salvia, gelsomino, acacia, troviamo profumi di mela verde, pesca bianca e banana.
Sapore	Una spicata sapidità freschezza mineralità e note fruttate. È un vino di corpo, lungo, semi aromatico, con gli anni si evidenziano note terziarie.
Abbinamento	Aperitivi, antipasti, riso, pesce, pizza, selvaggina.
Temperatura di servizio	8-10°C
Grado Alcolico	12.50-13.50% Vol
Imbottigliamento	Il vino viene imbottigliato in atmosfera controllata, utilizzo la bottiglia Renana come da tradizione di Famiglia.