



"Caluso passito" DOCG

Vitigno: Erbaluce

Allevamento: Pergola e spalliera

Rese per ettaro: 50 q/ha

Produzione annua di bottiglie: 4.000

Raccolta: Metà settembre

Vinificazione: Pressatura delle uve appassite, decantazione statica del mosto e avvio della fermentazione alcolica

Affinamento: 4 anni di botte di rovere e 4 mesi di bottiglia

Imbottigliamento: Leggera filtrazione e tappatura con sughero naturale

Alcol: 14 % Vol

Acidità totale: 5,5 g/L

pH: 3.5

Colore: Limpido, giallo ambrato acceso

Olfatto: Ampio, dalla frutta secca all'amaricante, dal miele di castagno ai fiori di pesco, da nuance vanigliate a ricordi di mandorla tostata

Gusto: Dolce, ricco, leggermente sapido

Abbinamenti gastronomici: E' un vino dolce con una spalla acida importante, più complesso che intenso; quindi pasticceria secca e formaggi o piatti salati dalla spiccata succulenza

Abbinamenti naturalistici: Il parco del Castello di Agliè, tra storia arte architettura e il profumo dei torcetti appena usciti dal forno

