

"Caluso passito" DOCG Riserva

Vitigno: Erbaluce

Allevamento: Pergola e spalliera

Rese per ettaro: 50 q/ha

Produzione annua di bottiglie: 2.000

Raccolta: Metà settembre

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

Affinamento: 6 anni di botte di rovere e 6 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 con sfumature ramate

Olfatto: Decisamente ampio, prugna secca, albicocca matura, amaricante, dal miele di castagno ai fiori di pesco, vaniglia, mandorla tostata, erbe mediterranee essiccate e note balsamiche

Gusto: Dolce, ricco, punte amaricanti, leggermente sapido

Abbinamenti gastronomici: E' un vino dolce con una spalla acida importante, complesso; quindi pasticceria secca, formaggi erborinati e piatti dalla spiccata sapidità

Abbinamenti naturalistici: Parco Nazionale dei Monti Sibillini, la fioritura di Castelluccio di Norcia (PG)

