



13 Mesi

Erbaluce di Caluso DOCG

Favaro Le Chiusure

L'Erbaluce di Caluso Docg 13 Mesi dell'Azienda Agricola Favaro è un'eccezionalità. Questo vino è un'interpretazione ambiziosa dell'Erbaluce dove il lavoro prima in vigna ed in cantina tende alla sintesi perfetta tra forza ed eleganza, da sempre vera quadratura del cerchio dei grandi vini bianchi.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Erbaluce di Caluso
Denominazione	DOCG
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Piverone
Vitigno	Erbaluce 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino con forti riflessi dorati, luminoso, quasi splendente, assolutamente limpido
Gusto	In bocca dimostra stoffa e struttura: entra deciso, ancora molto fresco e caldo, bella sapidità e a chiudere una morbidezza discreta che non si trova negli Erbaluce più giovani, sicuramente più sbilanciati sulle durezza. Piacevole e lungo
Profumo	Il naso è rotondo e piacevole: sentori fruttati di ananas e banana, a seguire una leggera nota floreale e una spezia lontana che gioca a nascondino
Abbinamenti	Primi con funghi
Temperatura di servizio	14° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	400 m s.l.m. m
Tipologia terreno	Di origine morenica tendente al roccioso
Epoca vendemmia	Tra il 15 e il 25 settembre selezionando le porzioni migliori del vigneto di Vigna Cavaina
Vinificazione	Il 50% delle uve dopo la pigiadiraspatura soffice, macera a freddo per 24-30 ore. Sedimentazione a freddo e inoculo di lieviti selezionati, posto in barrique di rovere dove fermenta e svolte la fermentazione malolattica. L'altro 50% fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Maturazione	In barrique fino a settembre sui lieviti, assemblato in acciaio 1 mese prima della messa in bottiglia
Affinamento	3 mesi minimo in bottiglia