



# 'La Rustia' Erbaluce

Caluso DOCG 2014

**Orsolani**

---

La Rustia Erbaluce di Caluso Docg Orsolani è una vera chicca. L'Erbaluce (vitigno autoctono greco) è il vitigno che rappresenta questo territorio e che nelle colline che circondano San Giorgio Canavese ha trovato le giuste caratteristiche per esprimere il meglio di sé. L'origine greca del vitigno, che ha origine dall'espressione latina "alba lux" che racconta la sorprendente luminosità dei suoi grappoli soprattutto nel periodo autunnale, tradisce le sue antiche origine. L'antica storia della famiglia Orsolani, iniziata nel 1894, l'eccellenza de La Rustia.

Questo vino è infatti il punto di riferimento per chi lo produce. Un bianco tipico del Canavese che sorprende per la sua eleganza e i suoi profumi che deve il suo nome all'espressione dialettale che, tradotta vuol dire "l'arrostita" con il chiaro riferimento proprio al tipico colore che gli acini di questo vitigno assumono nel periodo di piena maturazione.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Caluso
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Vitigno</b>	Erbaluce di Caluso 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Paglierino con tenui sfumature gialle luminose
<b>Gusto</b>	Il vino si presenta serio, consistente, di ottima persistenza che prosegue con una piacevole nota minerale
<b>Profumo</b>	Deciso, mescola note di salvia ed erbe aromatiche ad un fruttato riconducibile alla pera appena taglia ed al pompelmo maturo
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce di lago e non, antipasti di crostacei, primi con pesce, zuppe di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	10°-12° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Slowine Vino quotidiano

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	300-350 m
<b>Tipologia terreno</b>	Morenico - sabbioso
<b>Epoca vendemmia</b>	Fine settembre
<b>Vinificazione</b>	Sgranellatura, criomacerazione e pressatura soffice,

- fermentazione in acciaio a temperatura controllata
- Maturazione** Una piccola parte viene fermentata in barrique e messa in bottiglia la seconda settimana di marzo
- Affinamento** Sui lieviti e due mesi in bottiglia
- Invecchiamento** Si mantiene evolvendosi non me  
**consigliato**