



'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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Slowine Vino quotidiano

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	300-350 m
Tipologia terreno	Morenico - sabbioso
Epoca vendemmia	Fine settembre
Vinificazione	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