

Caluso Passito Riserva "Venanzia" DOCG



Cépage:	100% Erbaluce (Cépage Autochtone)
Zone de production:	Settimo Rottaro, parmi les collines de l'amphithéâtre morainique de Ivrea, en province de Turin, dans l'aire du nord du Piémont appelée Canavese: c'est la zone typique du cépage Erbaluce, qui trouve sa plus haute expression de qualité juste sur ces collines
Terrain:	Terrains morainiques composés de sable argileux, riches en phosphore et en potassium, avec une présence importante de cailloux
Position des vignobles:	Vallonné, pente moyenne
Système d'élevage:	En partie pergola du Canavese traditionnelle et en partie contre-espalier avec guyot
Méthodes de lutte antiparasitaire:	IPM éco
Temps des vendanges:	Deuxième décennie de Septembre, après des contrôles périodiques, de nature analytique et organoleptique, de l'état de maturation des raisins
Récolte:	Une sélection rigoureuse dans le vignoble des raisins parfaitement sains et clairsemés, comme les plus appropriées pour le passerillage; lors de la récolte, les raisins sont mis à sécher dans de basses caisses, positionnées dans des salles ventilées où température et humidité sont constamment surveillés
Vinification:	Le séchage des raisins dure jusqu'à la fin de Février, lorsque les raisins, désormais séchés, sont égrappés et ensuite puis pressés; après le débouillage à froid du moût, il commence la fermentation alcoolique en barriques de chêne Français de premier et deuxième passe, à une température d'environ 17°C
Vieillessement et mise en bouteille:	Terminée la fermentation, le vin est élevé en chêne pendant une période d'environ 54 mois et, ensuite, il reste au moins 6 mois en bouteille avant la vente
Notes de dégustation:	Visuel: jaune paille, avec des reflets dorés tendant à l'ambre au cours du vieillissement Olfactif: grand, intense, éthéré, très complexe, avec des notes de fruits secs et en conserve, des nuances grillées subtiles et de douces notes Gustatif: doux, corsé, enveloppant, d'une bonne structure et persistance, avec un léger arrière-goût d'amande
Accompagnement:	Idéal avec la confiserie traditionnelle du Piémont, notamment ceux à base d'amandes, amaretto, noisettes. Il est très attrayant avec les fromages affinés et bleus. Excellent aussi comme vin de méditation
Degré alcoolique:	13,50 - 14%
Température de service:	12 - 14 °C