

# ERBALUCE DI CALUSO DOCG “BIANCAMANO”

*Sugli antichi possedimenti della Real Casa Savoia, dopo coltivazioni storiche come la canapa, ora vi sono a dimora i vigneti di Briamara.*

*In onore del capostipite dei Savoia, Umberto I detto “Il Biancamano”, nasce questa selezione, prodotta con i migliori grappoli di Erbaluce da noi coltivati.*

**Qualifica vino:** Erbaluce di Caluso DOCG

**Provenienza uve:** Anfiteatro morenico

**Vitigni:** Erbaluce 100%

**Altimetria vigneti:** 350 Mt. s.l.m

**Sistema di allevamento:** Pergola Canavesana e Spalliera

**Terreni:** Morenici, di origine glaciale

**Esposizione terreni:** Sud, Sud-Ovest

**Epoca di vendemmia:** Metà, Fine Settembre

**Resa per ettaro:** 70 ql/Ha

**Vinificazione:** Macerazione a freddo per 8 ore a grappolo non diraspato – Fermentazione a temperatura controllata (14°C) per 15 giorni

**Affinamento:** 5 mesi in serbatoi di acciaio a contatto con le fecce nobili, 2 mesi minimo in bottiglia

**N° bottiglie prodotte per anno:** 15.000

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini

**Profumo:** Floreale e fruttato con note di agrumi e ricordi erbacei

**Sapore:** Secco, fresco e sapido, con sensazioni fruttate intense e gradevoli

**Temperatura di servizio:** 10/12° C.

**Capacità di Invecchiamento:** Gradevole in gioventù, si evolve con sorprendenti note minerali e di idrocarburi, dimostrando eccellenti capacità di invecchiamento.

**Abbinamenti gastronomici:** Per il suo gusto fresco e sapido, si sposa con la cucina regionale, pesce di lago, crostacei e frutti di mare, ottimo anche come aperitivo.

# ERBALUCE DI CALUSO DOCG “*Bric d’la Gesia*”

*Una grande vigna per un grande obiettivo: esaltare al massimo le potenzialità evolutive del vitigno Erbaluce.*

*Da circa un ettaro vitato posto in uno dei migliori siti della collina di Cuceglio, unicamente allevato a guyot doppio, selezionando esclusivamente i grappoli più sani e maturi, nasce il “Bric d’la Gesia”*

*In cantina, una pigiatura soffice, temperature rigorosamente controllate e l’affinamento di 12 mesi in tonneau precedentemente utilizzate per il Caluso Passito, donano a questa selezione finezza, complessità, personalità unica, grande capacità di invecchiamento.*

**Qualifica vino:** Erbaluce di Caluso DOCG

**Provenienza uve:** Bric d’la Gesia in Cuceglio

**Vitigni:** Erbaluce 100%

**Altimetria vigneti:** 350 Mt. s.l.m

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Terreni:** Morenici, di origine glaciale

**Esposizione terreni:** Sud, Sud-Ovest

**Epoca di vendemmia:** Fine Settembre

**Resa per ettaro:** 50 ql/Ha

**Vinificazione:** Macerazione a freddo per 8 ore a grappolo non diraspato – Fermentazione a temperatura controllata (14°C) per 15 giorni

**Affinamento:** 12 mesi in tonneau usate, malolattica, 2 mesi minimo in bottiglia

**N° bottiglie prodotte per anno:** 2.680

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati

**Profumo:** Fresco ed inteso: fiori bianchi e frutti, agrumi, mela e polpa di pesca, seguito da note più mature di mela cotogna, susine gialle, nespole e sfumature speziate

**Sapore:** Secco, fresco e sapido, in bocca evidenzia la sua avvolgente struttura e si riscontrano le note fruttate dell'olfatto in un finale persistente

**Temperatura di servizio:** 12/14° C.

**Capacità di Invecchiamento:** Da apprezzare subito o dimenticare in cantina, non teme gli anni arricchendosi di sfumature minerali ed eteree

**Abbinamenti gastronomici:** Per il suo gusto fresco e sapido e per il suo importante corpo, si sposa bene con ricche preparazioni a base di pesce, primi di struttura, carni bianche

# CANAVESE DOC BARBERA “*Barbapreve*”

*Chi di noi non ha mai avuto almeno uno zio in famiglia che è diventato prete? Beh... nell'arco di 200 anni noi ne abbiamo avuti ben quattro! Nel 1880 don Luigi Bianco fece testamento olografo cedendo alla famiglia quel bel terreno su cui dimoravano vecchie viti di barbera... Sono passati più di 200 anni ma quella vigna c'è ancora e abbiamo voluto oggi ringraziare in questo modo lo zio prete “barba preve” per il considerevole dono di allora!*

*Dall'uva simbolo della tradizione Piemontese, largamente coltivata nell'areale Canavesano, produciamo questo rosso slanciato ed aromatico, che con l'affinamento in tonneau di rovere di Slavonia, si arricchisce di trame ricche e complesse.*

**Qualifica vino:** Canavese DOC Barbera

**Provenienza uve:** Comune di Caluso

**Vitigni:** Barbera 100%

**Altimetria vigneti:** 350 Mt. s.l.m

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Terreni:** Morenici, di origine glaciale

**Esposizione terreni:** Sud

**Epoca di vendemmia:** Metà Ottobre

**Resa per ettaro:** 60 ql/Ha

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura, macerazione in serbatoi di acciaio per circa 10 giorni, con brevi e delicati rimontaggi; pressatura con torchio idraulico

**Affinamento:** 12 mesi in tonneau di rovere di Slavonia usate, 2 mesi minimo in bottiglia

**N° bottiglie prodotte per anno:** 2.500

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Colore:** Rosso rubino

**Profumo:** Floreale e fruttato con intensi sentori di marasca, lampone e mora, delicato accenno di torrefazione sullo sfondo

**Sapore:** Secco, fresco e sapido, con sensazioni fruttate intense e gradevoli

**Temperatura di servizio:** 16/18° C.

**Capacità di Invecchiamento:** Esuberante in gioventù, col tempo si doma raggiungendo un'eccellente armonia e un delicato equilibrio.

**Abbinamenti gastronomici:** Eccellente con salumi e formaggi di media stagionatura, antipasti della tradizione, pasta ripiena, secondi di carne.

# CANAVESE DOC NEBBIOLO “*Primaneve*”

*Vitigno pregiato, dalle mille sfaccettature, esprime personalità diverse a seconda della zona di produzione. In Canavese ne esiste una discreta produzione che si allarga agevolmente anche verso le pergole di Settimo Vittone ed oltre, su per l'imbocco della valle. La lunga macerazione sulle bucce ha dato il nome a questo nettare che viene svinato all'arrivo della prima neve invernale. Segue un affinamento di 12 mesi in barrique di rovere di Slavonia.*

**Qualifica vino:** Canavese DOC Nebbiolo

**Provenienza uve:** Comune di Settimo Vittone

**Vitigni:** Nebbiolo 100%

**Altimetria vigneti:** 500 Mt. s.l.m

**Sistema di allevamento:** Pergola

**Terreni:** Morenici, di origine glaciale

**Esposizione terreni:** Sud, sud-ovest

**Epoca di vendemmia:** Metà Ottobre

**Resa per ettaro:** 60 ql/Ha

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura, lunga macerazione in serbatoi di acciaio, con brevi e delicati rimontaggi; pressatura con torchio idraulico

**Affinamento:** 12 mesi in barrique di rovere di Slavonia usate, 2 mesi minimo in bottiglia

**N° bottiglie prodotte per anno:** 600

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Colore:** Rosso granato con leggeri riflessi aranciati

**Profumo:** Caratteristico, pieno, intenso con sentori di fiori secchi e frutti di bosco

**Sapore:** Secco, di buon corpo, piacevolmente tannico

**Temperatura di servizio:** 16/18° C.

**Capacità di Invecchiamento:** Si presta notevolmente ad un discreto invecchiamento arricchendosi così di note speziate e tannini dolci.

**Abbinamenti gastronomici:** Si sposa bene con agnolotti e tagliatelle al ragù, con carne alla griglia e formaggi di media stagionatura.

# CALUSO SPUMANTE DOCG “BERENICE”

*L' Erbaluce di Caluso, vitigno eclettico e poliedrico, si esalta in questa sua espressione: un Metodo Classico di grande finezza e personalità.*

**Qualifica vino:** Caluso Spumante DOCG

**Provenienza uve:** Anfiteatro morenico

**Vitigni:** Erbaluce 100%

**Altimetria vigneti:** 350 Mt. s.l.m

**Sistema di allevamento:** Pergola Canavesana e Spalliera

**Terreni:** Morenici, di origine glaciale

**Esposizione terreni:** Sud, Sud-Ovest

**Epoca di vendemmia:** Inizio, Metà Settembre

**Resa per ettaro:** 80 ql/Ha

**Vinificazione:** Macerazione a freddo per 8 ore a grappolo non diraspato – Fermentazione a temperatura controllata (14°C) per 15 giorni

**Affinamento:** Rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata oltre tre mesi, successivo affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi a temperatura idonea.

**N° bottiglie prodotte per anno:** 5.000

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Colore:** Giallo paglierino

**Perlage:** Fine e persistente con spuma eterea bianchissima.

**Profumo:** Fruttato, con sentori di crosta di pane e sensazioni floreali.

**Sapore:** Pieno, armonico, ricco di sensazioni acide, di gran nervatura ma non spigoloso, ottimo finale, leggermente aromatico e con giusta persistenza.

**Temperatura di servizio:** 8/10° C.

**Abbinamenti gastronomici:** Adatto come aperitivo, si esalta a tutto pasto, in modo particolare su piatti delicati e a base di pesce

# CALUSO PASSITO DOC RISERVA

*Solo nelle annate eccezionali viene riservata una piccolissima partita per il Caluso Passito "Riserva" che matura per almeno 10 anni in botti di acacia e castagno*

**Qualifica vino:** Caluso Passito DOC Riserva

**Provenienza uve:** Anfiteatro morenico

**Vitigni:** Erbaluce 100%

**Altimetria vigneti:** 350 Mt. s.l.m

**Sistema di allevamento:** Pergola Canavesana e Spalliera

**Terreni:** Morenici, di origine glaciale

**Esposizione terreni:** Sud, Sud-Ovest

**Epoca di vendemmia:** Inizio Settembre

**Resa per ettaro:** 35 ql/Ha

**Vinificazione:** Diraspatura manuale, pressatura tradizionale con torchio in legno, fermentazione in serbatoio di acciaio a temperatura controllata.

**Affinamento:** 10 anni in botti di castagno e acacia, 12 mesi minimo in bottiglia

**N° bottiglie prodotte per anno:** 1.000

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Colore:** Giallo dorato con riflessi oro antico e rame.

**Profumo:** Avvolgente, di miele d' acacia, confettura di albicocca, cedro candito, frutta secca, fichi, leggermente muschiato.

**Sapore:** Dolce di struttura salda, caldo, non pesante, vellutato al palato, termina con finale intenso e persistente.

**Temperatura di servizio:** 10/12° C.

**Capacità di Invecchiamento:** Da bere subito o da dimenticare in cantina per tempo indefinito.

**Abbinamenti gastronomici:** Qui ci si può sbizzarrire in abbinamenti classici o azzardati, ma il produttore consiglia di apprezzarlo da solo, magari in una sera d'inverno, accanto al caldo di un camino scoppiettante a luce soffusa con un grammofono che suona musica classica.