

Passito di Caluso

Denominazione di Origine Controllata

Ogni famiglia nei dintorni di Caluso raccoglieva le uve più belle e le metteva ad appassire nei solé (i solai) per ricavarne un vino dolce estremamente longevo.



La storia e il carattere del nostro vitigno

Oro intenso, viscoso. Al naso si apre con note di frutta disidratata, evolve poi in profumi di nocciola tostata e mandorla. Al palato è generoso, dolcezza e alcolicità si bilanciano, l'acidità sostenuta da un ottimo allungo nel finale. In bocca le sensazioni perdurano per lungo tempo con ricordi di frutta secca.

Note tecniche

Territorio comunale di Cuceglia

Altitudine: 370 m s.l.d.m.

Terreno: scheletrico, acido

La vigna

Allevamento: Pergola Canavesana

Potatura: tradizionale, con tre capi a frutto

Densità di impianto: 1.200 – 1.300 piante per Ha

La vinificazione

Vitigno: Erbaluce 100%

Raccolta: medio tardiva

Appassimento: 5 mesi in solaio, grappoli appesi singolarmente. Parziale intervento della Muffa Nobile

Lavorazione: parziale macerazione

Fermentazione: in botti di legno da 25 hl e barriques (18°C)

Affinamento: 4 anni in botti e barriques

Il vino

Alcol: 15-15,5% vol

Zuccheri residui: 100 g/l

Acidità totale: 7 g/l

Imbottigliamento in primavera, in luna vecchia

Gli abbinamenti

Oltre ad accompagnare la pasticceria secca, come i Torcetti del canavese, ben si abbina con formaggi a lunga stagionatura piemontesi, come il Bettelmat.

Perfetto anche da solo, servito a 12°C

Il consiglio

Un bicchiere nelle fredde serate invernali

Il periodo ideale: ben oltre i 10 anni

Il bicchiere

