

Cuvée Tradizione

1 9 6 8



ORSOLANI
1894

CALUSO SPUMANTE METODO CLASSICO D.O.C.G. BRUT

Il 1968 indica l'anno della prima spumantizzazione di Erbaluce di Caluso avvenuta nelle nostre Cantine, mentre il colore dell'etichetta sottolinea il particolare invecchiamento di almeno 60 mesi. Fu nella primavera del 1968 che Francesco Orsolani cornò il suo sogno di produrre il primo Erbaluce di Caluso spumantizzato ed fu il 29 settembre 1969- circa 18 mesi dopo - che lo presentò ad un gruppo qualificato di assaggiatori che ne decretò la qualità e la necessità di proseguire nella produzione. Oggi, grazie a quella sperimentazione, l'Erbaluce detiene una importante denominazione di origine controllata e garantita anche su questa tipologia.

DENOMINAZIONE	Erbaluce di Caluso D.O.C.G. o Clauso D.O.C.G.
TIPOLOGIA	Metodo Classico D.O.C.G.
CLASSIFICAZIONE	Brut
AFFINAMENTO	Minimo 60 mesi sugli lieviti
UVA E VIGNETO	100% Erbaluce di Caluso
TERRENI	Morenici composti da sabbia rocciosa e sassi 80%- limo 10/15%- argilla 5/10%
VENDEMMIA	Manuale, leggermente anticipata rispetto alla vendemmia per il vino bianco

IN CANTINA

La **Cuvée 1968 etichetta nera** effettua una prima fermentazione in acciaio e in parte in legno, mentre la seconda fermentazione in bottiglia avviene nella primavera dell'anno successivo e le bottiglie vengono tenute a temperatura controllata per permettere agli lieviti di fare una lunga presa spuma con la creazione di un perlage molto fine e persistente. Il successivo affinamento sui lieviti dura almeno 60 mesi per raggiungere una piacevole cremosità e una perfetta complessità. In primavera ed in autunno avviene la sboccatura presso le nostre Cantine, operata con la massima attenzione.

DEGUSTAZIONI

La **Cuvée 1968 etichetta nera** si caratterizza per un bel colore giallo luminoso e delicati riflessi dorati. Il perlage è molto fine e persistente, i profumi sono maturi e, come si addice ad un metodo classico di tale lignaggio, sono presenti note di crosta di pane ed un leggero vanigliato con sentori di erbe aromatiche miste a sensazioni più minerali. Al palato, ha un'ottima densità e chiude lungo lasciando toni di miele, nocciola, note di agrumate; la mineralità la ritroviamo sotto forma di sapidità.

ABBINAMENTI

La **Cuvée 1968 etichetta nera** è un metodo classico gastronomico e si abbina bene con antipasti elaborati, salumi, formaggi, crostacei, fritti di mare e di terra. Un metodo classico a tutto pasto in grado di accompagnare anche le esperienze gastronomiche più innovative.

NOTE

La **Cuvée 1968 etichetta nera** è stata introdotta con la vendemmia 1995, con la volontà di spingersi oltre ed ampliare la nostra gamma di spumanti. Siamo stati tra i primi a credere in questo percorso e restiamo fermamente convinti che l'Erbaluce sia un vitigno perfetto per la produzione di grandi Metodo Classico.

FORMATI

0,75L - 1,5L

