

IDI DI MAGGIO



ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.

L'ultimo nato nella nostra cantina è un vino che trascende il comune concetto di assemblaggio; si tratta, infatti, di una cuvée prodotta esclusivamente da uve Erbaluce, coltivate con due diversi sistemi di allevamento: la pergola e il filare. Proprio come nella migliore tradizione dei blend, le due frazioni si completano a vicenda pur restando all'interno del medesimo contesto vitivinicolo. È un vino di grande interesse, una produzione unica che ha ricevuto un notevole plauso dalla critica italiana fin dal suo primo anno di produzione, venendo premiato come Vino Rivelazione dalla guida Duemilavini 2026 della Guida AIS Italia.

DENOMINAZIONE	Erbaluce di Caluso D.O.C.G. o Caluso D.O.C.G.
TIPOLOGIA	Bianco secco
UVA E VIGNETO	100% Erbaluce coltivata in parte a pergola (tradizionale) ed in parte a filare nel comune di Caluso
TERRENI	Morenici composti da sabbia rocciosa 80%- limo 10/15%- argilla 5/10%
VENDEMMIA	Manuale a metà settembre

IN CANTINA

Idi di Maggio è un vino bianco concepito da un assemblaggio di uve Erbaluce provenienti da vigneti a pergola e a filare. Le due origini sono vinificate separatamente in acciaio, mantenute per 12 mesi sulle fecce fini con pratiche di bâtonnage e, solo prima della vendemmia successiva, vengono assemblate secondo il nostro miglior sapere. Il vino viene imbottigliato nell'autunno seguente e affinato per ulteriori 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

DEGUSTAZIONE

Idi di Maggio presenta un colore giallo paglierino con sfumature luminose. I profumi decisi mescolano note balsamiche di mentuccia ad un agrumato piacevole riconducibile all'arancia rossa. In bocca il vino si presenta elegante, di ottima consistenza e persistenza e con note sapide e minerali, estremamente equilibrato.

ABBINAMENTI

Idi di Maggio si abbina bene con antipasti profumati, primi eleganti, risotti allo zafferano, piatti a base di pesce, carni bianche e paté leggeri. La temperatura di servizio è molto importante per godere di tutte le sfumature di questo vino; non deve essere molto fredda e restare tra i 12/14 °

NOTE

La personalità di questo vino è tutta da scoprire. È un Erbaluce in cui le caratteristiche che hanno reso tipico questo vitigno quando coltivato a pergola sono presenti, ma allo stesso tempo ammorbidite da quelle espresse dalla frazione coltivata a filare. Nasce così una cuvée unica, essendo la prima volta che un simile assemblaggio viene concepito e immesso sul mercato. La paternità (o meglio, la 'maternità') di questo blend è attribuita a Martina, l'ultima generazione della famiglia Orsolani, che, dopo aver acquisito una personale esperienza nella degustazione, ha immaginato questo incontro di origini che, sebbene presenti in cantina da molti anni, non erano mai state unite. **Idi di Maggio**, dal calendario romano, si riferisce alla metà di maggio, ovvero la data di uscita del vino nel secondo maggio successivo alla vendemmia.

FORMATO

0,75 L

