

RUSTÌA



ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.

Il termine **Rustìa** deriva dalla particolare selezione vendemmiale, in cui vengono scelte esclusivamente uve Erbaluce provenienti da vigneti collinari ove cui, a piena maturazione, presentano una colorazione dorata, quasi "arrostita dal sole". Primo anno di produzione 1985

DENOMINAZIONE	Erbaluce di Caluso D.O.C.G. o Caluso D.O.C.G.
TIPOLOGIA	Bianco secco
UVA E VIGNETO	Erbaluce coltivata a pergola canavesana
TERRENI	Morenici composti da Sabbia/rocce 80% - Limo 10/15% - Argilla 10/5%
VENDEMMIA	Manuale a fine settembre

IN CANTINA

Le uve di Erbaluce selezionate effettuano una breve macerazione a freddo sulle bucce a temperatura controllata, seguita da fermentazione in acciaio. Il vino viene poi affinato per almeno 6 mesi sulle fecce fini, con bâtonnage periodico.

DEGUSTAZIONE

La **Rustìa** presenta un colore paglierino con sfumature gialle luminose. I profumi decisi mescolano note di salvia ed erbe aromatiche ad un fruttato riconducibile alla pesca bianca o alla pera, con sentori di olii essenziali di buccia di agrume (clementina, lime, pompelmo rosa). La **Rustìa** in bocca si presenta fresca, asciutta, consistente, di ottima persistenza con note sapide/minerali.

ABBINAMENTI

La **Rustìa** è particolarmente versatile per via della sua singolare freschezza/sapidità. Questo vino si abbina perfettamente con antipasti, primi piatti, minestre di verdura, e risotti; con il pesce di lago (non in cotture delicate) o con crostacei freschi. Ottima con la carne cruda di vitello o con carni bianche e con tutte le verdure, sia crude che in altre preparazioni. Temperatura di servizio 12-13 gradi.

NOTE

La **Rustìa** esprime la sua qualità attraverso una personalità distintiva, che nasce da una rigorosa selezione delle uve e da un'attenzione meticolosa ai dettagli in ogni fase della vinificazione. Evolve positivamente nel tempo, con un potenziale di invecchiamento di 5-10 anni.

FORMATO

0,35L - 0,75 L

