

Cuvée Tradizione

METODO CLASSICO



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

La nostra famiglia ai primi del '900 aveva una locanda, la locanda Aurora, dove il bisnonno Giovanni amava offrire nelle occasioni importanti le bottiglie spumeggianti che produceva e conservava gelosamente. In ricordo di quegli anni ed in memoria di quella generazione ci piace pensare che la nostra Tradizione Spumantiera abbia avuto origine.

DENOMINAZIONE	Erbaluce di Caluso D.O.C.G. Spumante o Caluso D.O.C.G. Spumante
TIPOLOGIA	Classico D.O.C.G.
CLASSIFICAZIONE	Brut
UVA E VIGNETO	100% Erbaluce, situati nel comune di Caluso e san Giorgio Canavese
TERRENI	Morenici composti da sabbia rocciosa e sassi 80%- limo 10/15%- argilla 5/10%
VENDEMMIA	Manuale metà settembre

IN CANTINA

La **Cuvée Tradizione etichetta bianca** nasce nella parte dei vigneti in cui la protezione fogliare garantisce una adeguata luminosità ma anche il giusto riparo dai raggi solari, affinché le uve siano ben caratterizzate ma con ancora una espressività acida interessante. La prima fermentazione viene fatta in acciaio ed in primavera si procede alla realizzazione della cuvée ed alla messa in bottiglia secondo il metodo classico; per la seconda fermentazione che avviene in ambiente climatizzato a temperatura costante per oltre 3 mesi, il successivo affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi garantisce a questo metodo classico di raggiungere un adeguato grado di maturazione.

DEGUSTAZIONI

La **Cuvée Tradizione etichetta bianca** si presenta con un colore giallo paglierino luminoso, molto elegante ed un perlage fine. Il profumo è dominato da aromi fruttati che ricordano erbe aromatiche, pesca bianca ed una leggera crosta di pane a testimonianza della permanenza sugli lieviti. In bocca è pieno con una sensazione sapida e piacevolmente equilibrato.

ABBINAMENTI

La **Cuvée Tradizione etichetta bianca** è un metodo classico a tutto pasto, dall'aperitivo a un menu ricco e variegato con verdure, ai primi piatti succulenti e secondi di pesce o crostacei. Si abbina bene anche con salumi e formaggi freschi.

NOTE

È un Metodo Classico di qualità, lavorato da mani esperte dove si riconosce la sua forte caratterizzazione autoctona che lo rende giustamente originale. L'artigianalità della lavorazione è evidente osservando il fondo della bottiglia che riporta la tacca di marca per il remuage manuale su pupitre.

FORMATI

0,75L

