

Cuvée Tradizione

METODO CLASSICO



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

La nostra famiglia ai primi del '900 aveva una locanda, 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 di spumantizzare abbia avuto ragione.

DENOMINAZIONE	Erbaluce di Caluso D.O.C.G. o Clauso D.O.C.G.
TIPOLOGIA	Metodo Classico D.O.C.G.
CLASSIFICAZIONE	Extra Brut
AFFINAMENTO	Minimo 36 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 a primi di settembre

IN CANTINA

La **Cuvée Tradizione etichetta oro** nasce nella parte dei vigneti in cui la protezione fogliare garantisce una adeguata luminosità e 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. In primavera si procede alla realizzazione della cuvée ed alla messa in bottiglia secondo il metodo classico; la seconda fermentazione in ambiente climatizzato a temperatura costante per oltre 3 mesi. Il successivo affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi garantisce a questo metodo classico di raggiungere un ottimo grado di maturazione. In primavera ed in autunno le bottiglie vengono sboccate nelle nostre Cantine.

DEGUSTAZIONI

La **Cuvée Tradizione etichetta oro** si presenta con un colore giallo paglierino luminoso, molto elegante ed un perlage fine e persistente. Il profumo è dominato da aromi floreali che ricordano le erbe aromatiche, fruttati come la pera williams, una leggera crosta di pane a testimonianza della permanenza sugli lieviti. In bocca è pieno con una sensazione sapida e piacevolmente fresca, che denota la sua estrema verticalità.

ABBINAMENTI

La **Cuvée Tradizione etichetta oro** è un metodo classico che ben si adatta ad aperitivi lunghi ed a tutto pasto ottima con il pesce o i crostacei bene con i salumi ed alcuni formaggi stagionati.

NOTE

È un metodo classico di qualità, lavorato da mani esperte dove si riconosce la sua forte caratterizzazione autoctona che lo rende originale. L'essere extra-brut, quindi quasi non dosato, lo rende l'interprete più integro del vitigno Erbaluce nella versione con le bollicine. L'artigianalità della lavorazione si evince osservando il fondo della bottiglia che riporta la tacca di marca per il remuage manuale su pupitre.

FORMATI

0,75L - 1,5L

