

# SULÉ



## CALUSO PASSITO D.O.C.G.

Il **Sulé** indica il luogo dove nasce. Secondo la migliore tradizione, il nostro passito e cioè nel "solaio", dove le migliori uve depositate ad appassire, riposano sei mesi almeno prima di essere pigiate.

<b>DENOMINAZIONE</b>	Erbaluce di Caluso D.O.C.G. o Caluso D.O.C.G.
<b>TIPOLOGIA</b>	Vino passito bianco dolce
<b>UVA E VIGNETO</b>	100% Erbaluce, vigneti esclusivamente collinari nel comune di Caluso
<b>TERRENI</b>	Morenici, composti da sabbia di roccia e sassi 80%- limo 10/15%- argilla 5/10%
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, inizio settembre, rigorosissima selezione vendemmiale delle uve che possiedono caratteristiche idonee per l'appassimento, ovvero essere ben mature e con i grappoli rari.

### IN CANTINA

La raccolta delle uve avviene una decina di giorni prima della regolare vendemmia, applicando una rigorosa selezione in vigna. I grappoli devono essere spargoli per garantire l'appassimento ideale degli acini. Nel solaio, l'uva si disidrata in modo naturale fino alla fine di gennaio. Durante i mesi invernali umidi e freschi parte degli acini è attaccata da Botrytis Cinerea che arricchisce il profilo aromatico dell'uva, conferendo al passito piacevoli sentori agrumati e fruttati. Tra la fine di gennaio e l'inizio di febbraio avviene la sgranellatura e la pressatura soffice degli acini. A questo stadio, la resa si è ridotta di oltre il 50% e il prezioso mosto, ricco di zuccheri, avvia una lenta fermentazione, prima in acciaio e successivamente in botti di rovere. Qui affina per i successivi tre anni, con frequenti colature per evitare un'eccessiva ossidazione. Il processo di affinamento si completa con almeno un anno in bottiglia, permettendo al vino di raggiungere un perfetto equilibrio.

### DEGUSTAZIONE

Il **Sulé** ha un colore dorato intenso e brillante, con accentuati riflessi aranciati di un sole al tramonto. Il profumo dolce e leggermente malinconico invade pienamente il naso ricordando la frutta secca, la marmellata di prugna, l'incenso, il miele, l'arancio candito, in un quadro di aromi ampissimo dove trovano spazio note di liquirizia, zafferano, sandalo. Al palato presenta una piacevole viscosità che riflette la concentrazione derivante dal processo di appassimento. Il profilo aromatico prosegue in modo armonico, sostenuto da una fine mineralità che bilancia la dolcezza del vino.



# SULÉ

---



## ABBINAMENTI

Il **Sulé** nella tradizione si sposa molto bene a temperatura ambiente con la piccola pasticceria ed i biscotti, in particolar modo con i dolci tipici piemontesi come i torcetti, le paste di meliga ed i famosi nocciolini di Chivasso.

Ottimo anche con le torte di nocciole e crostate di frutta. Il **Sulé** nel moderno esperienziale del gusto a temperatura di 6/8° è perfetto per accompagnare formaggi erboranti, piccanti e stagionati.

## NOTE

Il **Sulé**, è un autorevole rappresentante della migliore produzione di vini passiti italiani. Possiede la nomination come miglior vino dolce Italiano "Oscar del Vino" negli anni 2007, 2019 e 2022; sempre nel 2007 è stato servito alla: "Colazione offerta da Romano Prodi, Presidente del Consiglio dei Ministr in onore di S.E. George W. Bush, Presidente degli Stati Uniti d'America" Roma 9 giugno 2007

Questo vino affonda le sue origini all'epoca romana, quando fu osservato per la prima volta il particolare spessore della buccia dell'uva Erbaluce e si iniziò a farla appassire per il consumo durante l'inverno. Nei secoli successivi si iniziò a vinificarla ed esportarla in tutto l'Impero Romano. Il passito è davvero il prodotto storico del Canavese ed è il motivo per cui questo vitigno non è mai stato abbandonato, ma coltivato continuamente nel corso dei secoli.

## FORMATI

0,375L - 0,75L

