

# VINTÀGE



## ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.

Nella vendemmia '96, da una innata voglia di mettere a confronto la migliore produzione di uva Erbaluce con i migliori ed importanti vitigni internazionali in ambito evolutivo, campo in cui solo le uve più nobili riescono a dimostrare la loro grandezza, nasce il nostro progetto di realizzare un vino Erbaluce riposato. Oggi, a distanza di molti anni, il progetto si è pienamente evoluto: dal nome originario Vignot S. Antonio all'attuale **Vintàge**, dalla coltivazione iniziale a pergola a quella a filare, da una vinificazione un tempo di stampo borgognone a uno stile più tradizionale. Dopo aver sperimentato molte possibili varianti, siamo arrivati a un risultato che ci riempie di soddisfazione, riconosciuto dalla prestigiosa guida Gambero Rosso – Vini d'Italia con i Tre Bicchieri per l'annata 2020. È un Erbaluce in una dimensione rara di eccellenza evolutiva.

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

### IN CANTINA

La fermentazione inizia spontaneamente, con un pied de cuve a contatto con le bucce. Dopo pochi giorni, il mosto in fermentazione viene inoculato in una piccola massa e fatto fermentare in botti di rovere da 20 hl. Successivamente, la fermentazione malolattica avviene naturalmente e il vino affina sulle fecce fini per circa 18-24 mesi, seguiti da un periodo di riposo in acciaio. Dopo circa tre anni dalla vendemmia, il vino viene imbottigliato e riposa per un ulteriore anno in vetro prima della messa in commercio.

### DEGUSTAZIONE

**Vintàge** presenta un colore giallo intenso tendente al dorato. I profumi mescolano note minerali di roccia e pietra focaia ad erbe aromatiche che, con l'evoluzione, sconfinano negli idrocarburi. In bocca la morbidezza, dettata dalla consistenza del corpo espressione dell'allevamento a filare, si mescola a note minerali tipiche del nostro terroir, che conducono ad una sapidità importante e di grande persistenza.

### ABBINAMENTI

**Vintàge** è perfetto con piatti importanti, siano essi antipasti (paté, ecc.) che primi elaborati; si sposa bene anche con secondi a base di carne bianche, piatti di pesce o formaggi delicati. Temperatura di servizio 15-16 gradi.

### NOTE

**Vintàge** è un vino bianco concepito come un rosso elegante dal grande potenziale evolutivo, alla ricerca di un bouquet terziario tipico del vitigno Erbaluce. È un sorso di territorio che ci accompagna in una passeggiata tra le nostre colline.

### FORMATO

0,75 L

