



ORSOLADI
Erbaluce dal 1894

Erbaluce di Caluso DOCG
Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Piemonte

Il termine “La Rustia” nasce dalla particolare selezione vendemmiale fatta, per cui vengono scelte solo le uve Erbaluce, provenienti da vigneti di collina, che, a completa maturazione presentano una coloritura dorata “arrostita dal sole”

Tipologia: Vino Bianco secco

Vitigno: 100% Erbaluce, uva autoctono di origine greca.

Terreno: Morenico, sabbioso, posto tra i 300/350 mt. S.l.m.

Vigneti: Esclusivamente di collina con ottime esposizioni situati per la maggior parte nei comuni di Caluso.

Raccolta: Fine settembre

Vinificazione: Iniziale breve macerazione sulle bucce ed a seguire fermentazione in acciaio e affinamento sui lieviti.

In bottiglia: Si mantiene evolvendosi non meno di 5-6 anni.

Caratteristiche: Il colore si presenta paglierino con tenui sfumature gialle luminose.

I profumi decisi mescolano note di salvia ed erbe aromatiche ad un fruttato riconducibile alla pesca bianca o alla pera appena tagliata, sentori di oli essenziali di buccia di agrume (clementina, lime, pompelmo rosa) hanno una naturale continuità in un leggero amarognolo al palato, molto piacevole e molto tipico.

In bocca il vino si presenta serio, consistente, di ottima persistenza con note sapide e minerali

Abbinamenti: Con antipasti, primi piatti, molto bene con le minestre e con il riso, con pesce

di lago e non, in cotture delicate o con crostacei freschi, con carne cruda di vitello o carni bianche cucinate e con tutte le verdure in genere.

Note: La personalità, del tutto particolare di questo vino, nasce dalla rigorosa selezione delle uve e dalla cura maniacale per il dettaglio che abbiamo in tutte le fasi del lavoro di cantina.

Messa in vendita: Maggio dell'anno successivo alla vendemmia

Denominazione: Erbaluce di Caluso DOCG

Vitigni: Erbaluce 100%

Gradazione alcolica: 13.5%

Note aggiuntive: Contiene solfiti

