



MARCOROSSA

VITICOLTORE IN BORGOMASINO

Erbaluce di Caluso DOCG **Lusenta® Gold**

Vitigno: 100% Erbaluce (Vitigno Autoctono)

Area di produzione: Comune di Borgomasino (TO) unico vigneto posto in sommità collinare a circa 300 m s.l.m.

Tipo di terreno: Di media pendenza in terreno morenico

Modalità di coltivazione: A filari con sistema di allevamento a guyot monolaterale

Resa per ettaro: 5.000 Kg.

Modalità di raccolta: Vendemmia nell' ultima decade di settembre, leggera sovraturazione delle uve, raccolta manuale in cassette con accurata selezione dei grappoli migliori.

Vinificazione: Diraspatura, pressatura degli acini metodo della tradizione contadina con leggera macerazione sulle bucce, illimpidimento a freddo del mosto, innesco della fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata di circa 18 gradi centigradi che si protrae per circa 15 giorni.

Affinamento: 12 mesi in acciaio sulle proprie fecce nobili con periodici batonnages, affinamento in bottiglia per min. 24 mesi.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Note sensoriali:

Colore giallo paglierino intenso. Al naso si riscontrano note di fiori bianchi, frutta a polpa bianca ben matura, note minerali. In bocca si riconoscono note di pesca selvatica a pasta bianca (pesca di vigna) ben matura che lascia un lieve retrogusto di mandorla, note minerali. Vino secco e caldo, intenso, persistente, piacevolmente morbido, acidità presente ben bilanciata, sapidità non aggressiva.

Temperatura di servizio: 12-14 °C si consiglia di ossigenare bene il vino prima del servizio tramite l'utilizzo di un decanter.

Abbinamenti: Antipasti, primi e secondi piatti strutturati eccellente con pietanze in cui il pesce di mare o di lago la fa da padrone. Da provare anche con pasticceria secca e cioccolato amaro.

