



ORSOLANI

Erbaluce dal 1894

Il termine “**1968**” si rifà alla prima spumantizzazione di Erbaluce di Caluso avvenuta nelle nostre Cantine, il colore dell’etichetta sottolinea il particolare invecchiamento e la qualità eccellente delle uve ottenute per selezione vendemmiale completano questo importante metodo classico.

“ 1968 ” Caluso Spumante Metodo Classico doc

| | |
|-------------------|--|
| Produttore: | Az.Agr. Orsolani. – 10090 San Giorgio C.se |
| Tipologia: | Spumante Metodo Classico bianco secco |
| Vitigno: | 100% Erbaluce di Caluso, autoctono di origine greca. |
| Terreno: | Morenico, sabbioso posto tra i 250/350 mt. S.l.m. |
| Vigneti: | Esclusivamente nel comune di Caluso. |
| Raccolta: | Metà Settembre, leggermente anticipata rispetto alla vendemmia per il vino bianco |
| Vinificazione: | La prima fermentazione è effettuata parte in legno e parte in acciaio, mentre la rifermentazione in bottiglia avviene nella primavera dell’anno successivo, le bottiglie sono tenute in apposite celle a temperatura controllata . Resta in affinamento sui lieviti per 60 mesi sino al raggiungimento di una piacevole maturità |
| Sboccatura: | In primavera. |
| Caratteristiche: | Il colore si presenta giallo luminoso, il perlage molto elegante e persistente, i profumi maturi e complessi fra note di crosta di pane frutta secca e vaniglia. Al palato ha una buona densità e chiude lungo lasciando toni di miele, nocciola ed un spiccata mineralità. |
| Abbinamenti: | Ha tutte le caratteristiche per essere consumato a tutto pasto. |
| Note: | Questa riserva nasce con la vendemmia 1995, per dare sfogo alla nostra voglia di variegare ed ampliare l’offerta in questa categoria nella quale ci abbiamo creduto per primi e continuiamo ad essere fermamente convinti che l’Erbaluce sia un vitigno perfetto per la produzione di grandi Spumanti a metodo classico |
| Messo in vendita: | Dopo 60 mesi dalla data della vendemmia |