



# SOLO BIANCO

I GRANDI VINI BIANCHI DEL PIEMONTE

## ERBALUCE

Vitigno coltivato in Canavese, piccola regione ai confini con la Valle d'Aosta, le zone di coltivazione è esteso principalmente nella provincia di Torino, con una parte in provincia di Biella e Vercelli.

Gli areali di coltivazione sono localizzati nelle due aree dette Morene che creano un anfiteatro naturale, con diverse caratteristiche pedoclimatiche: laghi, colline e boschi. E' vitigno ricordato già da 1605 da G.B. Croce

## ATTITUDINI CULTURALI

L'Erbaluce ha una vigoria molto elevata, che costituisce una massa vegetativa rilevante; anche per questo, e tradizionalmente, nel Canavese è allevato con forme alte ed espanse (pergole semplici o doppie. Ha un germogliamento precoce, che lo rende vulnerabile alle gelate tardive

## ATTITUDINI ENOLOGICHE

Le uve di Erbaluce sono dotate di elevata acidità fissa, e si prestano all'ottenimento di prodotti di tipologia diversa: dai vini fermi (che rappresentano oggi la quota maggiore della produzione), agli intensi spumanti secchi, agli importanti passiti ottenuti dall'appassimento in fruttaio di grappoli scelti

## I VINI

ERBALUCE DI CALUSO  
DOCG

ERBALUCE DI CALUSO  
SPUMANTE DOCG

ERBALUCE DI CALUSO  
PASSITO DOCG

## LA FOGLIA



## IL GRAPPOLO



## CARATTERI ORGANOLETTICI



colore giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli, nella versione passita presenta un accattivante color oro brillante



profumo fine ed intenso, floreale (acacia e biancospino) e fruttato (agrumi, pompelmo)



di ottima gradazione alcolica e di acidità pronunciata, al gusto risulta pieno ed equilibrato, che sfuma in note di mandorla

