



MARCOROSSA

VITICOLTORE IN BORGOMASINO



Erbaluce di Caluso DOCG **Lusența**[®]

Vitigno: 100% Erbaluce (Vitigno Autoctono)

Area di produzione: Comuni di Borgomasino (TO) e Maglione (TO)

Tipo di terreno: Collinare 260-300 m s.l.m. di media pendenza in terreno morenico

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

Modalità di raccolta: Vendemmia nella seconda o terza decade di settembre con raccolta manuale in cassette con accurata selezione dei grappoli

Vinificazione: diraspatura, pressatura soffice degli acini, il mosto viene decantato a freddo per ottenere un illimpidimento naturale quindi con lieviti autoctoni selezionati viene innescata la fermentazione alcolica che si protrae per circa 15-18 giorni a temperatura controllata tra 16 e 18 gradi centigradi.

Affinamento: 6 mesi in acciaio sulle proprie fecce nobili con periodici batonnages, min. 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12,5-13% vol.

Note sensoriali:

Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Al naso si presenta intenso-complesso-fine, note di fiori bianchi, agrumi, di erbe aromatiche, note minerali. In bocca si riconoscono note agrumate, di erbe aromatiche, note minerali e di mandorla. Vino secco e caldo, intenso, persistente di qualità fine, acidità presente e ben bilanciata, sapidità non aggressiva.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti: Come aperitivo, con antipasti stuzzicanti, con piatti a base di pesce, con formaggi stagionati.