**CALUSO DOCG PASSITO *“PESCAROLO”***

*Gioiello della viticoltura Calusiese, si ottiene dal vitigno Erbaluce solo nelle annate in cui i grappoli integri e sani raggiungono una maturazione ideale.*

*La lavorazione inizia già in vigna con la selezione dei grappoli ad*

*acini spargoli ed arrostiti al sole. Successivamente, appesi singolarmente ad apposite strutture in solai ben areati fino a marzo, si ottiene l'appassimento naturale dei grappoli, che verranno poi diraspati manualmente e vinificati con estrema attenzione.*

**Qualifica vino:**  Caluso DOCG Passito

**Provenienza uve:**Anfiteatro morenico

**Vitigni:**Erbaluce 100%

**Altimetria vigneti:** 350 Mt. s.l.m

**Sistema di allevamento:**  Pergola Canavesana e Spalliera

**Terreni:**Morenici, di origine glaciale

**Esposizione terreni:**Sud, Sud-Ovest

**Epoca di vendemmia: Fine** Settembre

**Resa per ettaro:** 35 ql/Ha

**Vinificazione: Diraspatura manuale, pressatura tradizionale con torchio in legno, fermentazione in serbatoio di acciaio a temperatura controllata.**

**Affinamento:**3 anni in botti di rovere, 6 mesi minimo in bottiglia

**N° bottiglie prodotte per anno:**3.000

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Colore:** Giallo dorato con riflessi oro antico e rame.

**Profumo:**Avvolgente, miele d' acacia, limone e cedro candito, frutta secca, fichi, leggermente vanigliato e muschiato.

**Sapore:**Dolce di buona freschezza di struttura salda e volume, caldo, non pesante, vellutato al palato,termina con una piacevole freschezza finale.

**Temperatura di servizio:**10/12° C.

**Capacità di Invecchiamento:** Da bere subito o da dimenticare in cantina per tempo indefinito.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo con formaggi stagionati ed erborinati, terrine e fois gras, pasticceria secca, ideale anche fuori pasto da meditazione.