**ERBALUCE DI CALUSO DOCG *“BIANCAMANO”***

***Sugli antichi possedimenti della Real Casa Savoia, dopo coltivazioni storiche come la canapa, ora vi sono a dimora i vigneti di Briamara.***

***In onore del capostipite dei Savoia, Umberto I detto “Il Biancamano”, nasce questa selezione, prodotta con i migliori grappoli di Erbaluce da noi coltivati.***

**Qualifica vino:** Erbaluce di Caluso DOCG

**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: Metà, Fine** Settembre

**Resa per ettaro:** 70 ql/Ha

**Vinificazione: Macerazione a freddo per 8 ore a grappolo non diraspato – Fermentazione a** temperatura controllata (14°C) per 15 giorni

**Affinamento:**5 mesi in serbatoi di acciaio a contatto con le fecce nobili, 2 mesi minimo in bottiglia

**N° bottiglie prodotte per anno:**15.000

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini

**Profumo:**Floreale e fruttato con note di agrumi e ricordi erbacei

**Sapore:**Secco, fresco e sapido, con sensazioni fruttate intense e gradevoli

**Temperatura di servizio:**10/12° C.

**Capacità di Invecchiamento:** Gradevole in gioventù, si evolve con sorprendenti note minerali e di idrocarburi, dimostrando eccellenti capacità di invecchiamento.

**Abbinamenti gastronomici: Per il suo gusto fresco e sapido, si sposa con la cucina regionale, pesce di lago, crostacei e frutti di mare, ottimo anche come aperitivo.**