**CALUSO DOCG PASSITO RISERVA**

*Se è solo nelle annate migliori che produciamo il Caluso Passito “Pescarolo”, è esclusivamente in quelle eccezionali che viene riservata una piccolissima partita per il Caluso Passito “Riserva”*

**Qualifica vino:** Caluso DOC 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:**10 anni in botti di castagno e acacia, 12 mesi minimo in bottiglia

**N° bottiglie prodotte per anno:**1.000

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

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

**Profumo:**Avvolgente, di miele d' acacia, confettura di albicocca, cedro candito, frutta secca, fichi, leggermente muschiato.

**Sapore:**Dolce di struttura salda, caldo, non pesante, vellutato al palato, termina con finale intenso e persistente.

**Temperatura di servizio:**10/12° C.

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

**Abbinamenti gastronomici:** Qui ci si può sbizzarrire in abbinamenti classici o azzardati, ma il produttore consiglia di apprezzarlo da solo, magari in una sera d’inverno, accanto al caldo di un camino scoppiettante a luce soffusa con un grammofono che suona musica classica.