

alladium

erbaluce di Caluso DOC passito

Alladium Passito di Caluso DOC, vino bianco dolce prodotto da grappoli selezionati di sola Erbaluce esprime la sintesi di tradizione e modernità su cui si basa la filosofia della nostra azienda. Ottenuto tramite un lungo processo di lavorazione e sottoposto ad un invecchiamento della durata di circa tre anni, è un passito di nuova concezione, di dolcezza contenuta e maderizzazione limitata, ideale abbinato a paté, terrine e formaggi erborinati.

Vitigno: Erbaluce 100% allevato a tendone

Alcol: 14% vol

Colore: Oro antico, brillante.

Profumo: Avvolgente, di miele grezzo e limone candito, aromatico e muschiato.

Sapore: Dolce, fresco al palato. Struttura salda e di volume. Giustamente caldo, risulta non pesante ma vellutato in bocca, con una piacevole punta di freschezza finale.

Abbinamenti: Pasticceria fresca, frutta secca, formaggi erborinati, terrine e patè. È vino da meditazione o aperitivo fuori dal comune.....

Servizio: Fresco, da servire a temperatura di cantina "fresca" (8°-12°C).

Conservazione: A bottiglia coricata al riparo da luce e calore; mantiene le sue caratteristiche per anni.

