



# 13 Mesi

Erbaluce di Caluso DOCG

Favaro Le Chiusure

---

L'Erbaluce di Caluso Docg 13 Mesi dell'Azienda Agricola Favaro è un'eccezionalità. Questo vino è un'interpretazione ambiziosa dell'Erbaluce dove il lavoro prima in vigna ed in cantina tende alla sintesi perfetta tra forza ed eleganza, da sempre vera quadratura del cerchio dei grandi vini bianchi.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Erbaluce di Caluso
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Piverone
<b>Vitigno</b>	Erbaluce 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con forti riflessi dorati, luminoso, quasi splendente, assolutamente limpido
<b>Gusto</b>	In bocca dimostra stoffa e struttura: entra deciso, ancora molto fresco e caldo, bella sapidità e a chiudere una morbidezza discreta che non si trova negli Erbaluce più giovani, sicuramente più sbilanciati sulle durezza. Piacevole e lungo
<b>Profumo</b>	Il naso è rotondo e piacevole: sentori fruttati di ananas e banana, a seguire una leggera nota floreale e una spezia lontana che gioca a nascondino
<b>Abbinamenti</b>	Primi con funghi
<b>Temperatura di servizio</b>	14° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Altitudine</b>	400 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Di origine morenica tendente al roccioso
<b>Epoca vendemmia</b>	Tra il 15 e il 25 settembre selezionando le porzioni migliori del vigneto di Vigna Cavaina
<b>Vinificazione</b>	Il 50% delle uve dopo la pigiadiraspatura soffice, macera a freddo per 24-30 ore. Sedimentazione a freddo e inoculo di lieviti selezionati, posto in barrique di rovere dove fermenta e svolge la fermentazione malolattica. L'altro 50% fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
<b>Maturazione</b>	In barrique fino a settembre sui lieviti, assemblato in acciaio 1 mese prima della messa in bottiglia
<b>Affinamento</b>	3 mesi minimo in bottiglia