



ORSOLANI

Erbaluce dal 1894

“**Aurora**” era la locanda della nostra famiglia ai primi del ‘900, dove il bisnonno Giovanni amava offrire nelle occasioni importanti le bottiglie spumeggianti che produceva e conservava gelosamente. In ricordo di quegli anni ed in memoria di quella generazione abbiamo dedicato il nostro metodo classico.

“Cuvè Tradizione” Caluso Spumante Metodo Classico docg

Produttore:	Az.Agr.Orsolani – 10090 San Giorgio C.se
Tipologia:	Spumante Metodo Classico bianco secco.
Vitigno:	100% Erbaluce di Caluso, vitigno autoctono di origine greca
Terreno:	Morenico, franco sabbioso, posto tra i 200/350 mt. s.l.m.
Vigneti:	Situati nel comune di Caluso e San Giorgio C.se
Raccolta :	Metà Settembre
Vinificazione:	Rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata in celle climatizzate a circa 16° per oltre tre mesi, successivo affinamento sui lieviti per 36 mesi a temperatura idonea.
Sboccatura :	In primavera ed in autunno
Caratteristiche	Il colore è paglierino molto elegante con un fine perlage, il profumo è dominato da aromi che ricordano erbe aromatiche, anice e menta ed una leggera crosta di pane ricordo di una lunga permanenza sui lieviti. In bocca è pieno con entrata robusta seguita da una sensazione sapida e minerale che chiude molto secco.
Abbinamenti:	Come aperitivo o meglio a tutto pasto, ovviamente in pranzi a base di pesce o comunque su menù delicati.
Note:	E’ uno spumante di qualità, lavorato ancora tutto in modo artigianale da mani esperte e si riconosce per la sua forte caratterizzazione autoctona che lo rende assolutamente originale.
In Vendita :	Dopo 42 mesi dalla data della vendemmia.