



PODERE
macellio
Vini tipici di Caluso

Azienda Agricola
Renato Bianco
Via Roma, 18
10014 Caluso (TO) - Italy
Tel.+ Fax. 0039.011.98.33.511
P.I. 02609180019

Caluso Passito DOC



Il "Caluso Passito" DOC è il più tipico vino della nostra zona. La fama di questa "gemma enologica del verde Canavese" è il risultato dell'applicazione scrupolosa ed appassionata, tramandatasi e affinata attraverso i secoli, dell'appassimento dell'uva Erbaluce su stuoie di legno.

Con essa partendo da quattro quintali di uve sceltissime, si riesce a ottenere, alla fine dell'invecchiamento, circa un ettolitro di vino. Queste, appena giunte a maturazione, vengono raccolte e sistemate in ceste larghe e basse, portate ai locali di appassimento, verranno adagiate sulle stuoie. Inizia, in questo modo, il processo di appassimento che si protrarrà fino a metà febbraio. Con essa si raggiungono concentrazioni oltre al 30% in zuccheri. Ad appassimento ultimato, le uve vengono vinificate normalmente e pressate. Inizia successivamente una lenta fase di fermentazione in botti di rovere da 350 l., della durata di alcuni mesi. Un invecchiamento per altri quattro anni, cinque per la riserva, doneranno al vino le caratteristiche finali. Inizia così la sua vita, perché il Caluso Passito offre soddisfazioni al palato anche dopo molti anni, alcuni decenni.

Il degustatore riconosce in questo vino le essenze di pesco, arancia, bergamotto, profumo di tabacco, miele, fico secco, a cacia, ciclamino e nocciola tosta. Abbinamento con dolci secchi, ma soprattutto vino da meditazione.