

Nom	Erbaluce di Caluso
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Antoniolo
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Erbaluce di Caluso
Cépages	100% erbaluce
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	Le domaine Antoniolo a été fondé en 1948 par Mario Antoniolo à Gattinara, dans la vallée de la Sesia, au nord du Piémont. Aujourd'hui, Lorella et Alberto représentent la troisième génération à la tête du domaine. Le fil conducteur du travail de la famille Antoniolo au fil des générations est leur profond amour et leur respect pour la terre qu'ils cultivent, privilégiant des méthodes simples et non invasives, tout en laissant à la nature la place qu'elle mérite. La famille Antoniolo cultive aujourd'hui environ 15 hectares à Gattinara, plantés presque exclusivement de Nebbiolo, et produit en moyenne 60 000 bouteilles par an. Les vignes appartiennent toutes à la famille et seuls leurs propres raisins sont vinifiés. Les vignes ont 35 à 40 ans, certaines même 60 ans, les sols sont d'origine morainique et volcanique, pour la plupart exposés sud-sud-ouest. La philosophie familiale est de travailler le plus possible en harmonie avec la nature dans le vignoble et d'intervenir le moins possible. Les procédés naturels sont également privilégiés en cave, comme la macération avec les levures indigènes, suivie d'un élevage de 18 à 30 mois, parfois plus long, en grands fûts de chêne et d'un affinage en bouteille pendant 12 mois. L'Erbaluce di Caluso a une couleur jaune vif avec des reflets vert pâle dans le verre. Le nez est très floral, avec du jasmin, de la pomme verte et de l'abricot. En bouche, il est croquant et très fin, élégant, avec une acidité très savoureuse. Noyau minéral fort, très rafraîchissant.
Servir sur	charcuterie, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Caluso.
Vinification	Vinification classique en cuves inox à une température contrôlée. Maturation de cinq mois dans ces mêmes cuves.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	5 mois en cuves inox.
Production	6.000 bouteilles

