

Naam	Erbaluce di Caluso
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Antoniolo
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Erbaluce di Caluso
Druivensoorten	100% erbaluce
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	Het wijndomein Antoniolo werd in 1948 opgericht door Mario Antoniolo in Gattinara, in de Sesia-vallei in het noorden van Piemonte. Lorella en Alberto vertegenwoordigen momenteel de derde generatie en staan aan het hoofd van het domein. De rode draad die het werk van de familie Antoniolo door de generaties heen verbindt, is hun grote liefde en respect voor het land dat ze bewerken, waarbij ze zoveel mogelijk proberen om eenvoudige, niet-invasieve methoden te gebruiken en ruimte te laten voor de natuur.

De familie Antoniolo beheert nu ongeveer 15 hectare land in Gattinara, bijna uitsluitend beplant met Nebbiolo, en produceert gemiddeld 60.000 flessen per jaar. De wijnstokken zijn allemaal eigendom van de familie en er worden alleen eigen druiven gevinifieerd. De wijnstokken zijn 35 tot 40 jaar oud, sommige zelfs 60 jaar, de bodem is van vulkanische oorsprong, met een zuidelijke/ zuid-westelijke expositie.

De filosofie van de familie is om in de wijngaard zoveel mogelijk in harmonie met de natuur te werken. Ook in de kelder wordt de voorkeur gegeven aan natuurlijke processen, zoals maceratie met inheemse gisten, gevolgd door 18 tot 30 maanden rijping, soms langer, in grote eiken vaten en 12 maanden rijping op fles.

Erbaluce di Caluso heeft een heldergele kleur met lichtgroene accenten in het glas. De neus is bloemig, met jasmijn, groene appel en abrikoos. In de mond is hij fris, droog en elegant, met een aangename zuurgraad. Sterke minerale structuur, zeer verfrissend.

Serveren bij	charcuterie, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Caluso.
Vinificatie	Klassieke vinificatie in inox vaten met een gecontroleerde temperatuur. Maturatie gedurende 5 maanden in dezelfde vaten.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	5 maanden in inox vaten.
Productie	6.000 flessen

