Cantina Produttori Erbaluce di Caluso

www.produttorierbaluce.it

Caluso

Terra di Erbaluce

Passione per la terra

Cantina Produttori Erbaluce di Caluso

La Cantina Erbaluce originariamente fu concepita come cantina didattica dell'Istituto Professionale Carlo Ubertini ma nel 1975 grazie alla lungimiranza di 13 "Vignulant" nacque la Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso.

Ad oggi la Cantina può vantarne 150, circa l'80% dei viticoltori di Caluso e tutt'ora viene utilizzata occasionalmente come laboratorio didattico dagli allievi dell'Istituto Agrario.

Principalmente la cantina si dedica alla trasformazione di uve Erbaluce di Caluso nelle sue tre inclinazioni fermo, passito e spumante.

Dei 68 ettari di vigneti curati dai soci, 38 sono riservati a questo vitigno e allevati a pergola Canavesana.

Il gioiello storico del Canavese è da sempre il Caluso Passito che ottenendo la DOC nel 1967 fu tra i primi vini d'Italia a potersene fregiare e successivamente nel 2010 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Nonostante la longevità, gli obbiettivi della Cooperativa rimangono invariati, lo scopo è di promuovere il territorio, mantenerlo e favorire la viticultura Canavesana con lo spirito di aggregazione.

Cantina Produttori Erbaluce of Caluso

Cantina Erbaluce was originally conceived as an educational winery of the Carlo Ubertini Professional Institute but in 1975 thanks to the far-sightedness of 13 "Vignulants", the the Cooperativa Produttori Erbaluce of Caluso was born.

Today the winery can boast 150 members, about 80% of the vine growers of Caluso and is still occasionally used as an educational laboratory for the students of the Agricultural Institute.

The winery is mainly dedicated to the transformation of grapes Erbaluce of Caluso in its three varieties: still, passito and sparkling.

Of the 68 hectares of vineyards cultivated by members, 38 are dedicated to this grape and cultivated with the Canavese pergola system.

The historical jewel of Canavese has always been Caluso Passito which by getting the DOC in 1967 was among the first wines of Italy to be able to boast it and subsequently in 2010 the Denomination of Controlled and Guaranteed Origin.

Despite its longevity, the objectives of the Cooperative remain unchanged, the purpose is to promote the territory, maintain it and promote viticulture in Canavese with the spirit of aggregation.

Erbaluce di Caluso D.O.C.G. | L'Erbaluce

UVE IMPIEGATE

Uve Erbaluce di Caluso 100 %. L'Erbaluce di Caluso è un prodotto dell'omonimo vitigno la cui coltivazione avviene sulle colline moreniche Canavesane; i vigneti Calusiesi, grazie alle particolari condizioni del terreno e ad un clima assai propizio, consentono di ottenere un vino unico ed inconfondibile nel panorama dei vini bianchi Piemontesi.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Grazie alle sue note aromatiche si abbina perfettamente ad antipasti, risotti, carni bianche e piatti di pesce. Va servito a temperatura di 8-10°C.

ABBINAMENTI

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; al naso sentori di fior sambuco, acacia e salvia. In bocca il sapore è secco, fresco dal retrogusto gradevole e persistente.

GRAPES USED

100% Erbaluce of Caluso Grapes. Erbaluce of Caluso is a product of the homonymous vine whose cultivation takes place in the morainic hills of Canavese; Caluso's vineyards, thanks to the particular conditions of the soil and to a very favorable climate, allow the production of a unique and unmistakable wine in the panorama of Piedmont white wines.

WINE CHARACTERISTICS

Thanks to its aromatic notes it perfectly matches with appetizers, risottos, white meat and fish dishes. It should be served at a temperature of 8-10°C.

COMBINATIONS

Pale straw yellow color with greenish reflections; on the nose hints of elder, acacia and sage. In the mouth the taste is dry, fresh with a pleasing and persistent aftertaste.

Erbaluce di Caluso D.O.C.G. | Fiordighiaccio

UVE IMPIEGATE

Erbaluce di Caluso 100 %.
Il FIORDIGHIACCIO è ottenuto da una selezione delle migliori uve di Erbaluce di Caluso sottoposte ad un processo di criomacerazione prima della pressatura; tale procedimento ne esalta le caratteristiche organolettiche.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Si tratta di un vino dal colore che varia dal giallo paglierino scarico con sentori di fiori bianchi, frutta esotica e note agrumate. Al palato si presenta con un gusto armonico, pieno e persistente.

ABBINAMENTI

Per la sua intensità di profumi e piacevolezza al palato è ottimo come aperitivo o con piatti di pesce. Va servito a temperatura di 8-10°C.

GRAPES USED

100% Erbaluce of Caluso.
FIORDIGHIACCIO is obtained from a selection of the best Erbaluce of Caluso grapes subjected to a process of cryo-maceration before pressing; this process enhances the organoleptic characteristics.

WINE CHARACTERISTICS

This wine has a color ranging from pale straw yellow with hints of white flowers, exotic fruit and citrus fruits. To the palate it has a harmonic, full and persistent taste.

COMBINATIONS

For its intensity of aromas and pleasantness to the palate is excellent as an aperitif or with fish dishes. It should be served at a temperature of 8-10°C.

Erbaluce di Caluso D.O.C.G. | Baiarda

UVE IMPIEGATE

Uve Erbaluce di Caluso 100 %.
Il "Baiarda" è un vino ottenuto da un periodo di 10-20 mesi di affinamento in legno.

GRAPES USED

100% Erbaluce of Caluso Grapes.
Baiarda" is a wine obtained by a period of 10-20 months of aging in wood.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Acquista un colore giallo paglierino carico e sprigiona un gradevole profumo speziato con sentori di vaniglia e fiori di campo. Al palato note minerali e una spiccata struttura e sapidità.

WINE CHARACTERISTICS

It has a deep straw yellow color and releases a pleasing spicy aroma with hints of vanilla and wild flowers. On the palate mineral notes and a strong structure and sapidity.

ABBINAMENTI

Si assapora maggiormente con primi e secondi di carne o pesce non troppo elaborati. Va servito a temperatura di 12-14°C.

COMBINATIONS

It is best enjoyed with first and second courses of meat or fish, not too elaborate. It should be served at a temperature of 12-14°C.

Erbaluce di Caluso D.O.C.G. | Punto75

UVE IMPIEGATE

Uve Erbaluce di Caluso 100 %.
L'Erbaluce "Punto75" è un vino ottenuto utilizzando lieviti indigeni; segue un affinamento sulle fecce (fini) per un periodo minimo 10-12 mesi.

GRAPES USED

100% Erbaluce of Caluso Grapes.
Erbaluce "Punto75" is a wine produced with indigenous yeasts; it is aged on lees for a minimum period of 10-12 months.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Di colore giallo paglierino con sentori agrumati, di erbe officinali e sfumature balsamiche; al palato rotondo ed equilibrato con una piacevole nota minerale.

WINE CHARACTERISTICS

Straw yellow color with hints of citrus fruits, officinal herbs and balsamic nuances; on the palate round and balanced with a pleasant mineral note.

ABBINAMENTI

Vino molto elegante e armonico che può essere servito a tutto pasto. Va servito a temperatura di 10-12°C.

COMBINATIONS

Very elegant and harmonic wine which can be served with the whole meal. It should be served at a temperature of 10-12°C.

Vino Spumante Brut | Cuvée Soleil

UVE IMPIEGATE

Uve bianche.

GRAPES USED

White grapes.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Seguendo il metodo Martinotti, la spumantizzazione avviene in autoclave conferendo al vino un perlage fine e persistente, un colore giallo paglierino scarico e un profumo delicato con note fruttate e floreali tipiche del territorio.

WINE CHARACTERISTICS

Following the Martinotti method, the sparkling process takes place in autoclave giving the wine a fine and persistent perlage, a pale straw yellow color and a delicate fragrance with fruity and floral notes, typical of the territory.

ABBINAMENTI

Il sapore armonico e delicato lo rendono ottimo come aperitivo e come accompagnamento per piatti di pesce. Va servito a temperatura di 6-8°C.

COMBINATIONS

Its harmonic and delicate taste make it excellent as an aperitif and as an accompaniment to fish dishes. It should be served at a temperature of 6-8°C.

Vino Spumante Brut | Cuvée Rosè

UVE IMPIEGATE

Uve rosse, uve bianche.

GRAPES USED

White and red grapes.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Seguendo il metodo Martinotti, la spumantizzazione avviene in autoclave conferendo al vino un perlage fine e persistente. Il Cuvée Rosè ha un colore rosato buccia di cipolla e un profumo leggermente fruttato e con sentori floreali.

WINE CHARACTERISTICS

Following the Martinotti method, the sparkling process is done in autoclave giving the wine a fine and persistent perlage. Cuvée Rosè has a pinkish onion skin color and a slightly fruity fragrance with floral hints.

ABBINAMENTI

Il sapore fresco e rotondo lo rendono ottimo come aperitivo e come accompagnamento per piatti di pesce. Va servito a temperatura di 6-8°C.

COMBINATIONS

The fresh and rounded flavor makes it excellent as an aperitif and as an accompaniment to fish dishes. It should be served at a temperature of 6-8°C.

Caluso Spumante D.O.C.G. | Goccia d'Oro

UVE IMPIEGATE

Erbaluce di Caluso 100 %.
Le uve Erbaluce in purezza, raccolte prima della completa maturazione, garantiscono l'acidità ottimale per una buona base spumante.

GRAPES USED

100% Erbaluce of Caluso.
The pure Erbaluce grapes, harvested before the complete ripening, guarantee the optimal acidity for a good sparkling wine base.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Grazie alla rifermentazione in bottiglia per un periodo minimo di 18 mesi e il "remuage" manuale, è possibile ottenere una spuma fine e persistente. Lo spumante Goccia d'Oro si distingue per il suo colore giallo paglierino e per i profumi floreali, sentori tipici di crosta di pane e pasticceria. Il sapore è fresco, fruttato e con un'ottima struttura.

WINE CHARACTERISTICS

Thanks to the refermentation in bottle for a minimum period of 18 months and the manual "remuage", it is possible to obtain a fine and persistent froth. Goccia d'Oro sparkling wine is characterized by its straw yellow color and by floral aromas, typical hints of bread crust and pastry. The taste is fresh, fruity with an excellent structure.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e con antipasti di pesce. Va servito a temperatura di 5-8°C.

COMBINATIONS

Excellent as an aperitif and with fish starters. It should be served at a temperature of 5-8°C.

Caluso Spumante D.O.C.G. | Goccia d'Oro 36

UVE IMPIEGATE

Erbaluce di Caluso 100 %.
Raccolte prima della completa maturazione per garantire una buona acidità, necessaria per una buona base spumante.

GRAPES USED

100% Erbaluce of Caluso.
Harvested before the complete maturation in order to guarantee a good acidity, necessary for a good sparkling wine base.

CARATTERISTICHE DEL VINO

La lunga permanenza sui lieviti esalta la complessità di questo vino che evolve e si affina col passare del tempo; la spuma è abbondante e persistente, caratterizzata da un perlage fine. Si distingue per il colore giallo paglierino carico, profumi di crosta di pane, pasticceria e con sentori floreali di biancospino. Il sapore è fresco, fruttato, equilibrato e cremoso al palato.

WINE CHARACTERISTICS

The long aging on yeasts enhances the complexity of this wine which evolves and refines with time; the foam is abundant and persistent, characterized by a fine perlage. It is renowned for its straw yellow color, aromas of bread crust, pastry and floral hints of hawthorn. The taste is fresh, fruity, balanced and creamy on the palate.

ABBINAMENTI

A tutto pasto e ottimo con piatti di pesce. Va servito a temperatura di 6-8°C.

COMBINATIONS

For the whole meal and excellent with fish dishes. It should be served at a temperature of 6-8°C.

Caluso Passito D.O.C.G.

UVE IMPIEGATE

Uve Erbaluce di Caluso 100 %. Il Caluso Passito si ottiene dal vitigno Erbaluce, solo nelle annate in cui i grappoli integri e sani raggiungono un'ottima maturazione. Le particolari cure che vengono apportate nel vigneto e l'elevata insolazione delle nostre colline consentono ai grappoli di assumere una colorazione dorata ed un alto tenuto zuccherino. Solo i grappoli migliori vengono utilizzati per produrre questo nobile vino. Successivamente ad un appassimento naturale di alcuni mesi, e ad una vinificazione tradizionale, avviene un affinamento per un minimo di 3 anni.

GRAPES USED

100% Erbaluce of Caluso Grapes. Caluso Passito is obtained from the Erbaluce vineyard, only in years when the intact and healthy bunches reach excellent ripeness. The special care that is taken in the vineyard and the high insolation of our hills allow the grapes to take on a golden color and a high sugar content. With a careful selection during the harvest, only the best bunches are used to produce this noble wine. After a natural drying of a few months and a traditional vinification, the wine is aged for a minimum of 3 years.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Si tratta di un vino dal colore che varia dal giallo oro all'ambrato scuro, caratterizzato da un sapore dolce, armonico, pieno e vellutato e da un profumo delicato, etereo che ricorda i fichi secchi, miele e frutta candita.

WINE CHARACTERISTICS

It is a wine with a color ranging from golden yellow to dark amber, characterized by a sweet, harmonious, full and velvety flavor and a delicate, ethereal and characteristic aroma reminiscent of dried figs, honey and candied fruit.

ABBINAMENTI

L'equilibrato rapporto alcool-zuccheri e il gradevole sapore dolce ma mai stucchevole, permette di abbinarlo sia alla pasticceria secca e al cioccolato fondente, sia ai formaggi forti ed erborinati. Va servito a temperatura di 14-16°C.

COMBINATIONS

The balanced alcohol-sugar ratio and the pleasant sweet but never cloying taste, allows it to be paired with dry pastries and dark chocolate, as well as with strong and blue cheeses. It should be served at a temperature of 14-16°C.

Caluso Passito Riserva D.O.C.G.

UVE IMPIEGATE

Erbaluce di Caluso 100 %. Solo nelle annate migliori si produce questo gioiello della viticultura Calusiese che si ottiene dalla pigiatura dell'uva Erbaluce dopo un appassimento naturale su graticci di circa 4/6 mesi e fa seguito un affinamento per un minimo di 4 anni.

GRAPES USED

100% Erbaluce of Caluso. Only in the best years this jewel of Caluso's viticulture is produced which is obtained by crushing Erbaluce grapes after a natural drying on mats of about 4/6 months followed by an aging for a minimum of 4 years.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Il Caluso Passito Riserva sprigiona profumi di albicocca, datteri, miele, note balsamiche resinose ed un sapore caldo, dolce, armonioso e vellutato.

WINE CHARACTERISTICS

Caluso Passito Riserva releases aromas of apricot, dates, honey, resinous balsamic notes and a warm, sweet, harmonious and velvety taste.

ABBINAMENTI

Vino da dessert e da fuori pasto, ma per i palati più esigenti il consiglio è di degustarlo con formaggi erborinati.

COMBINATIONS

It is a wine for desserts and for every kind of meal, but we suggest to taste it with blue cheese.

Canavese D.O.C. | Etichetta Bianca

UVE IMPIEGATE

Barbera, Nebbiolo, Freisa, Bonarda e Neretto.

GRAPES USED

Barbera, Nebbiolo, Freisa, Bonarda and Neretto.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Ottenuto dalla selezione di uve locali vinificate in moderni vinificatori che ne consentono brevi macerazioni a temperatura controllata. A seguito di un affinamento di alcuni mesi si ottiene un vino giovane dal colore rosso rubino con note fruttate, speziate e floreali; al palato asciutto, armonico e con una buona sapidità.

WINE CHARACTERISTICS

Obtained from the selection of local grapes vinified in modern vinificators that allow short macerations at controlled temperature. After a few months of refinement, a young ruby red wine is obtained with fruity, spicy and floral notes; on the palate it is dry, harmonious and with a good sapidity.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene con salumi, carni, arrosti e formaggi. Va servito a temperatura di 15-18°C.

COMBINATIONS

It goes well with cold cuts, meats, roasts and cheeses. It should be served at a temperature of 15-18°C.

Canavese D.O.C. | Etichetta Rossa

UVE IMPIEGATE

Barbera, Nebbiolo, Freisa, Bonarda e Neretto.

GRAPES USED

Barbera, Nebbiolo, Freisa, Bonarda and Neretto.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Solo nelle annate migliori si produce questo vino che si ottiene da una selezione di uve raccolte in vigneti particolarmente vocati. Dopo un affinamento di circa tre anni il vino risulta essere di colore rosso rubino con riflessi aranciati, un profumo speziato, sentori di frutti rossi e al palato morbido e di buona corposità.

WINE CHARACTERISTICS

Only in the best years this wine is produced and it is made from a selection of grapes harvested in particularly suited vineyards. After an aging of about three years the wine has a ruby red color with orange hues, a spicy aroma, hints of red fruits and to the palate smooth and of good body.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene con arrosti, cacciagione e formaggi. Va servito a temperatura di 15-18°C.

COMBINATIONS

It goes well with roasts, venison and cheese. It should be served at a temperature of 15-18°C.

Canavese Nebbiolo D.O.C. | Caliginem

UVE IMPIEGATE

Nebbiolo.

GRAPES USED

Nebbiolo.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Dal colore rosso granato con riflessi mattonati, presenta profumi fruttati con sentori di prugna, ciliegia, e floreali di viola e rose con una nota finale speziata. Al palato è molto strutturato e corposo di grande equilibrio l'abbondanza dei tannini ne assicurano la finezza e longevità.

WINE CHARACTERISTICS

Garnet red color with brick red reflections, fruity aromas with hints of plum, cherry, and floral aromas of violet and roses with a final spicy note. At the palate is very structured and full-bodied with great balance and the abundance of tannins ensure the finesse and longevity.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene con piatti di carne saporiti, selvaggina, formaggi stagionati o a tutto pasto. Va servito a temperatura di 16-18°C.

COMBINATIONS

It goes well with savory meat dishes, venison, aged cheeses or with the whole meal. It should be served at a temperature of 16-18°C.

Passione per la terra

Bag in Box

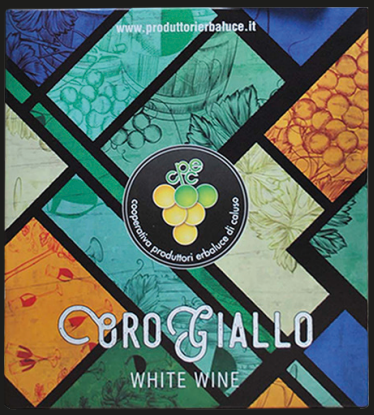
Con le uve senza denominazione, ma pur sempre di ottima qualità, produciamo i Bag in Box da 5l.

Si tratta di un vino giovane, dal gusto fresco e morbido, con una gradazione di 11-12 %, che si adatta benissimo alla tavola del nostro Piemonte.

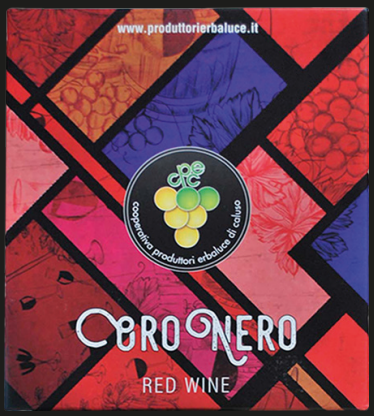
With grapes without denomination, but still of excellent quality, we produce 5l Bag in Boxes.

It is a young wine, with a fresh and soft taste, an alcohol content that goes from 11 - 12%, which adapts very well to the table of our Piedmont.

Bianco 5l



Rosso 5l



Inquadra con il tuo smartphone i QR Code

visualizza il sito e-commerce
www.produttorierbaluce.it

scarica il
Catalogo Online

publicom.to

Cantina Produttori Erbaluce di Caluso

Piazza Mazzini, 4 - 10014 CALUSO (TO) - ITALY

Tel. (+39) 011 98.31.447 - Cell. (+39) 393 97.95.760

info@produttorierbaluce.it

Orari: dal Lunedì al Sabato 8.30 - 12.30 / 14.00 - 18.00