

# FAVARO

VITICOLTORI A PIVERONE



## CALUSO PASSITO "SOLE D'INVERNO"

IL NOSTRO PICCOLO GIOIELLO AL QUALE DEDICHIAMO GRANDE CURA E ATTENZIONE. LA VERSIONE PIÙ NOBILE DELL'ERBALUCE, VITIGNO RICCO E POLIEDRICO, CHE IN QUESTA VERSIONE SA DARE IL MASSIMO DELLA RICCHEZZA E DELL'ELEGANZA.

**VITIGNO:** Erbaluce 100%

**VIGNETO:** Vigna Cavaina 0.31 HA e Vigna Le Chiusure 1.20 HA, esposizione sud, 400 e 350 mt. s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** spalliera e pergola trentina

**TERRENO:** di origine morenica tendente al roccioso

**VENDEMMIA:** seconda decade di settembre dopo attenta selezione dei grappoli, ed appassimento in basse cassette di legno in locale aerato

**VINIFICAZIONE:** diraspatura manuale a fine febbraio, dopo pressatura verticale e decantazione statica del mosto, avvio della fermentazione alcolica in vasca di acciaio inox alla temperatura di 17°C

**AFFINAMENTO:** 3 anni in vasca di acciaio inox con 1 travaso all'anno. 6 mesi minimo in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14°C

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 10 anni e oltre

WE CONSIDER THIS WINE OUR MOST PRECIOUS GEM AND DEDICATE TO IT THE GREATEST OF CARE AND ATTENTION. THE INNATE ELEGANCE AND SENSORIAL WEALTH OF THE ERBALUCE GRAPE IS EXALTED WHEN PRODUCED AS A RAISIN WINE, THE NOBLEST VERSION OF THIS MULTI-FACETED AND VERSATILE VARIETY.

**GRAPE VARIETY:** 100% Erbaluce

**VINEYARD:** Vigna Cavaina, 3.10 hectares, Vigna Le Chiusure 1.20 hectares, southern exposure, altitude 400 mt. a.s.l. and 350 mt. a.s.l.

**VINE TRAINING SYSTEM:** espalier and Trentino pergola

**TERRAIN:** morainial soil, tending to stone

**HARVEST:** second decade of September. After a careful selection in the vineyard, grapes are left to dry in shallow wooden crates in a special area where air circulates freely

**VINIFICATION:** manual de-stemming at the end of February; after vertical pressing and static decantation of the must, alcoholic fermentation takes place in temperature-controlled stainless steel tanks at 17°C

**AGEING/MATURATION:** 3 years in stainless steel tanks with one racking per year. Cellared for a minimum of 6 months before commercial release

**SERVING TEMPERATURE:** 14°C

**AGEING POTENTIAL:** 10 or more years

Azienda Agricola Benito Favaro

Strada Chiusure 1/bis  
10010 Piverone (TO)  
Tel/Fax +39 0125 72606  
info@cantinafavaro.it  
www.cantinafavaro.it

