

FAVARO

VITICOLTORI A PIVERONE



ERBALUCE DI CALUSO "LE CHIUSURE"

QUESTO È IL VINO NATO INSIEME ALLA NOSTRA PICCOLA CANTINA, IL CUI VIGNETO È LEGATO AL NOME DELL'AZIENDA.

È IL CUORE DELLA NOSTRA PRODUZIONE, QUELLO SU CUI INVESTIAMO PENSIERO ED ENERGIA, CERCANDO LA MASSIMA ESPRESSIONE DELL'ERBALUCE FATTA DI PUREZZA E PROFONDITÀ.

VITIGNO: Erbaluce 100%

VIGNETO: Vigna Le Chiusure 1,20 HA, esposizione sud, 350 mt s.l.m.

ALLEVAMENTO: spalliera e pergola trentina

TERRENO: di origine morenica tendente al roccioso

VENDEMMIA: tra il 15 e il 25 settembre

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura soffice, macerazione a freddo per 24/30 ore, sedimentazione a freddo, inoculo di lieviti selezionati ed avvio della fermentazione a temperatura controllata (18°C)

AFFINAMENTO: in botte sulle fecce nobili fino ad aprile, 1 mese minimo in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13°C

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 5 anni minimo

THIS IS THE WINE THAT INAUGURATED OUR WINERY, LE CHIUSURE. IT IS MADE WITH GRAPES FROM THE Eponymous vineyard and is the heart and soul of our production; the wine in which we invest much thought and energy in our search for the maximum expression of Erbaluce, pure and profound.

GRAPE VARIETY: 100% Erbaluce

VINEYARD: Vigna Le Chiusure, 1.20 hectares with southern exposure, altitude 350 mt. a.s.l.

VINE TRAINING SYSTEM: espalier and Trentino pergola

TERRAIN: morainal soil, tending to stone

HARVEST: between 15th and 25th September

VINIFICATION: soft pressing, crio-maceration for 24/30 hours, cold stabilization; inoculation of selected yeasts to trigger temperature-controlled fermentation (18°C)

AGEING/MATURATION: left to mature on the lees in large wooden barrels until April/May, bottled and then cellared for a minimum of 1 month before commercial release

SERVING TEMPERATURE: 13°C

AGEING POTENTIAL: 5 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

