

# FAVARO

VITICOLTORI A PIVERONE



## ERBALUCE DI CALUSO "13 MESI"

UN'INTERPRETAZIONE AMBIZIOSA DELL'ERBALUCE DOVE CERCHIAMO LA SINTESI TRA FORZA ED ELEGANZA, DA SEMPRE VERA QUADRATURA DEL CERCHIO DEI GRANDI VINI BIANCHI.

**VITIGNO:** Erbaluce 100%

**VIGNETO:** Vigna Cavaina 0,31 HA, esposizione sud, 400 mt. s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** spalliera

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

**VENDEMMIA:** tra il 15 e il 25 settembre selezionando le porzioni migliori del vigneto

**VINIFICAZIONE:** 50% delle uve dopo pigiadiraspatura soffice, macerazione a freddo per 24/30 ore, sedimentazione a freddo e inoculo di lieviti selezionati, posto in barrique di rovere dove fermenta e svolge la fermentazione malolattica. L'altro 50% fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** in barrique fino a settembre sui lieviti, assemblato in acciaio 1 mese prima della messa in bottiglia. Ulteriori 3 mesi minimo in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14 °C

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 7 anni minimo

AN AMBITIOUS INTERPRETATION OF THE ERBALUCE GRAPE WHERE OUR AIM IS THAT SYNTHESIS OF STRENGTH AND ELEGANCE THAT HAS ALWAYS BEEN A HALLMARK OF GREAT WHITE WINE.

**GRAPE VARIETY:** 100% Erbaluce

**VINEYARD:** Vigna Cavaina, 0.31 hectares, southern exposure, altitude 400 mt. a.s.l

**VINE TRAINING SYSTEM:** Trentino pergola

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

**HARVEST:** between 15th and 25th September, with only the best fruit selected from the vineyard

**VINIFICATION:** after soft pressing, crio-maceration for 24/30 hours and cold stabilization, 50% of the harvest is racked into oak barrique with selected yeasts to trigger alcoholic fermentation followed by malolactic fermentation; the other 50% is fermented in temperature-controlled stainless steel tanks

**AGEING/MATURATION:** on the lees in barrique until September, then assembled in stainless steel one month before bottling. Minimum of 3 months bottle time before commercial release

**SERVING TEMPERATURE:** 14 °C

**AGEING POTENTIAL:** 7 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

