

Azienda Agricola ORSOLANI

San Giorgio Canavese – Piemonte

Erbaluce di Caluso DOCG



Een wijn voor elke gelegenheid, met een fris karakter en levendige zuurtegraad. Zowel de druif als zijn wijn zijn uniek in Italië en exclusief voor de streek.

Productiegebied

Grensstreek Piemonte/Aosta rond de stad Caluso in de uitlopers van de Alpen, zuidelijk gericht. Morenenheuvels rijk aan mineralen zoals fosfor, magnesium en calcium.

Druiven

100 % Erbaluce Caluso

Vinificatie

Fermentatie op inox vaten onder gecontroleerde temperatuur.

Kleur

Strogeel met groene reflecties

Boeket

Een mengeling van salie, aromatische kruiden en meidoorn.

Smaak

Evenwichtig in de mond met een volle smaak en aangename afdronk.

Serveertip

Kan als aperitief maar ook bij hapjes en hoofdgerechten.

Erbaluce di Caluso DOCG La Rustia 2013



Productiegebied

Grensstreek Piëmonte/Aosta rond de stad Caluso in de uitlopers van de Alpen, zuidelijk gericht (La Rustia = geroosterde hellingen) Morenenheuvels rijk aan mineralen als zand en rotsen gevormd tijdens de ijstijd.

Druiven

100 % Erbaluce di Caluso, snoeiwijze pergola met strenge selectie van de rijpste trossen.

Vinificatie

Fermentatie in inox-vaten

Kleur

Bleekgroene citroenkleur

Boeket

Neus is matig open met alpenkruiden en florale toetsen, aangevuld met groene appel, peer en limoenzeste.

Smaak

Pittige aroma's van groene appel, vers gesneden peer en limoen. Mooie zuurtegraad in evenwicht met voldoende fruitigheid. Prima lengte met zilte tonen en amandeltoets.

Serveertip

Met hapjes, pastagerechten, groentesoep en asperge-risotto, visgerechten, gemarineerde forel, gedroogd vlees.

Cuvée brut Caluso spumante



Gian Luigi Orsolani produceert in de kelders van San Giorgio Canavese (Piemonte) deze droge spumante. Een wijn die van een zeer goede reputatie geniet en typisch is voor deze streek.

Productiegebied

Grensstreek Piëmonte/Aosta rond de stad Caluso in de uitlopers van de Alpen, zuidelijk gericht. Morenenheuvels rijk aan mineralen zoals fosfor, magnesium en calcium.

Druiven

100 % Erbaluce Caluso

Vinificatie

Fermentatie op fles bij gecontroleerde temperatuur, verdere rijping gedurende 18 maanden op fles.

Kleur

Fijn strogeel met een zeer elegante perlage.

Boeket

Aromatische kruiden met een anijstoets.

Smaak

In de mond aangenaam zacht en vol.

Serveertip

Past bij elke feestmaaltijd maar vooral aangewezen als aperitief.

Cuvée Tradizione Caluso spumante DOC



Gian Luigi Orsolani produceert in de kelders van San Giorgio Canavese (Piemonte) op volledig artisanale wijze en volgens de klassieke methode deze spumante die een zeer goede reputatie geniet en typisch is voor de streek.

Productiegebied

Grensstreek Piëmonte/Aosta rond de stad Caluso in de uitlopers van de Alpen, zuidelijk gericht. Morenenheuvels rijk aan mineralen zoals fosfor, magnesium en calcium.

Druiven

100 % Erbaluce Caluso

Vinificatie

Fermentatie op fles bij gecontroleerde temperatuur, verdere rijping gedurende 48 maanden op fles.

Kleur

Heldergeel met een zeer fijne en elegante perlage.

Boeket

Het parfum wordt gedomineerd door aroma's van noten, knapperig brood, aromatische kruiden zoals rozemarijn en munt.

Smaak

Volle smaak met een zachte afdrank en een perlage die aangenaam blijft.

Serveertip

Past als verrijnd aperitief bij elke feestmaaltijd.

Caluso Passito DOC Ambra



Op bezoek bij Gian Luigi Orsolani, in Piemonte, werden we verrast door deze bijzondere zoete, hout gelagerde wijn op basis van de Erbaluce druif. Een unieke druif die door haar fris karakter en zuurtegraad voor een elegante wijn zorgt.

Productiegebied

Grensstreek Piemonte/Aosta rond de stad Caluso in de uitlopers van de Alpen, zuidelijk gericht.

Morenenheuvels rijk aan mineralen als zand en rotsen gevormd tijdens de ijstijd.

Druiven

100 % Erbaluce Caluso

Vinificatie

De speciaal voor deze wijn geselecteerde druiven worden medio september geoogst, daarna gedroogd en gedurende 4 jaar in houten vaten gerijpt. Daarna verdere ontwikkeling gedurende één jaar op fles.

Kleur

Amberkleurig

Boeket

Intens etherische geur met sensaties van pruimen, gedroogde abrikozen en hazelnoot.

Smaak

Zoet in de mond maar nooit kleverig. Smaken van gedroogde appel, acacia-honing met in de afdronk geroosterde noten. Mooi evenwicht tussen zoet en zuur.

Serveertip

Perfect bij beleggen kazen en droge patisserie, zoals hazelnoottaart.

Caluso Passito DOC Sulè



Productiegebied

Grensstreek Piëmonte/Aosta rond de stad Caluso in de uitlopers van de Alpen, zuidelijk gericht. Morenenheuvels rijk aan mineralen zoals fosfor, magnesium en calcium.

Druiven

100 % Erbaluce Caluso

Vinificatie

De streng geselecteerde druiven rijpen in eiken houten vaten gedurende drie jaar, waarbij de vaten voortdurend worden bijgevuld om oxidatie te voorkomen. Verdere rijping op fles gedurende min. 1 jaar.

Kleur

Goudgeel met oranje reflecties geaccentueerd door een ondergaande zon.

Boeket

De zoete en zonnige aroma's doen denken aan overrijpe vruchten, vooral abrikozen, pruimen en vijgen.

Smaak

In de mond een mooie viscositeit, fruitige smaken van 'Golden' appels tot mandarijn. Voldoende mineraliteit om de zoete component van deze wijn in evenwicht te brengen.

Serveertip

Perfect bij belegen kazen, gorgonzola, droge patisserie. Ideaal voor een winteravond bij de open haard.