

La conservazione in cantina

Poche regole per conservare al meglio il nostro vino:

- * Le bottiglie devono essere disposte coricate, in modo tale che il tappo rimanga umido a contatto col vino.
- * In un ipotetico unico scaffale andranno disposti dal basso verso l'alto spumanti e champagne, vini bianchi secchi, bianchi dolci, i rosati, i rossi giovani e infine i rossi da invecchiamento.
- * L'ambiente deve essere buio, non troppo umido e lontano da fonti di calore.
- * Non conservare nello stesso ambiente vini e prodotti alimentari come frutta, formaggi ecc., perché i vini hanno la tendenza ad assorbire odori esterni.

I vini del Canavese

Per continuare ad approfondire la conoscenza del vino ed in particolare dei prodotti che offre il Piemonte, in questa newsletter ci occupiamo dei vini del Canavese, sia i più conosciuti sia le nuove etichette.

Erbaluce di Caluso D.O.C.

E' il primo bianco piemontese ad aver ottenuto la denominazione di origine controllata; ha un colore giallo paglierino, profumo fruttato. E' ideale come aperitivi, con i primi piatti e con il pesce.

Caluso Passito D.O.C.

Fiore all'occhiello del Canavese, si ottiene dalle uve Erbaluce, dopo un appassimento protratto fino al primo febbraio successivo alla vendemmia. Deve essere invecchiato almeno 4 anni, di colore giallo oro, profumo vellutato. E' ideale come vino da dessert e con i formaggi forti.

Caluso Spumante D.O.C.

Ottenuto anch'esso dal vitigno Erbaluce, ha un perlate fine e persistente, un sapore fresco e vellutato. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

Carema D.O.C.

E' uno dei migliori vini italiani, un rosso dal profumo intenso, morbido e persistente. Ha una gradazione minima di 12 gradi e dev'essere invecchiato almeno tre anni, due dei quali in botti di rovere o di castagno. E' ottimo con la carne rossa, la cacciagione, la frutta secca e i dolci a pasta secca.

La D.O.C. Canavese è di recente istituzione: il riconoscimento è del 1996. Tutela i seguenti vini:

Canavese D.O.C. Barbera

Vino rosso rubino, ottenuto all'85 %, almeno, da uve Barbera. Ottimo con carni rosse, salumi e formaggi stagionati.

Canavese D.O.C. Nebbiolo

Vino di colore rosso rubino, ha un profumo delicato e un sapore asciutto; ottimo con la cacciagione e i formaggi stagionati.

Canavese D.O.C. Bianco

Vino ottenuto al 100 % da uve Erbaluce. Ha color giallo paglierino, profumo intenso. Si accompagna bene con i primi piatti e il pesce.

Canavese D.O.C. Rosso

E' un vino rosso rubino ottenuto per almeno il 60 % da vitigni Nebbiolo, Barbera, Croatina, Freisa e Neretto. Ha un profumo tipico, sapore asciutto e armonico: ottimo con carni rosse e salumi.

Canavese D.O.C. Rosato

Ottenuto dalla spremitura soffice delle uve base del Canavese Rosso, è un vino di colore che tende al rubino chiaro, dal profumo delicato e dal sapore asciutto. Si abbina ai primi piatti e ai formaggi.