Terradesa

RESISTENTE PER NATURA

Colline Novaresi

Denominazione di Origine Controllata

ESALUCE

Un bianco fragrante, da uve autoctone dell'Alto Piemonte, con note fruttate dal sottofondo agrumato, sapido e di ottima struttura e con finale persistente. Prodotte sole 1350 bottiglie, da vecchie vigne vendemmiate a mano.

Vendemmia: 2025

Vitigni: 100% uve autoctone dell'Alto Piemonte

Forma di allevamento: Spalliera con potatura a Guyot

Sesto d'impianto: 2,400 x 1,20 m

Produzione ettaro: 89 q.li/ha

Toponimo del vigneto: Cattaneo e Gargandino, nel comune di Mezzomerico

Impianto del vigneto: Ripartito nelle 4 varietà tipiche della denominazione, Barbera, Erbaluce, Nebbiolo (presunti cloni all'epoca dell'impianto in corso di osservazione da parte dell'Università di Torino e successivamente omologati) e Vespolina risale al biennio 2003-2004.

Vinificazione: Uva raccolta a mano il 27 Agosto, pigiato e diraspato. Decantazione a freddo per 48 h. Inoculo lieviti e conduzione della fermentazione per 3 settimane a bassa temperatura (13°C).
Affinamento post fermentativo su feccia fine con batonnage periodico per 3 mesi. Imbottigliamento 27 marzo 2026.

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Produzione: 1350 bottiglie da 0,75 litri.

Bottiglia 0,75 lt



AZIENDA AGRICOLA TERRADESA · Cassano Magnago (VA) · www.terradesa.it