



ORSOLANI

Erbaluce dal 1894

Viticoltori in Canavese

L'eccellenza

Nelle nostre bottiglie convivono: tradizione, rispetto e personalità. Sono bottiglie dall'elevata qualità e dalle sfumature raffinate che esprimono al meglio il nostro modo di intendere il piacere.





La Vigna

Dal 1894 si sono succedute quattro generazioni della famiglia Orsolani.

Una storia lunga quasi 120 anni che si può riassumere in quattro parole: serietà, rispetto, lavoro e territorio. Oggi la nostra famiglia si dedica unicamente alla produzione di vini e spumanti ottenuti quasi esclusivamente dai nostri vigneti siti nelle zone più classiche di produzione. La cantina Orsolani produce circa 150.000 bottiglie di cui più del 90% è rappresentato dall'Erbaluce, vero amore di famiglia. La cantina è membro del Comitato Grandi Cru d'Italia, associazione che raduna tutte quelle realtà che con attenzione e dedizione valorizzano le proprie produzioni ed i territori di coltivazione.



Il Canavese

- Castelli, residenze reali, chiese millenarie e santuari, affascinanti ville liberty insieme ad una natura mozzafiato fatta di montagne superbe, di laghi bellissimi, di dolci colline e aperte campagne compongono il panorama del Canavese, una tra le più suggestive aree del Piemonte.
- In Canavese la coltivazione della vite risale a tempi molto antichi, sicuramente antecedenti alla conquista del territorio da parte dei Romani, i quali sotto la guida del console Terenzio Varrone sconfissero la popolazione indigena dei Salassi. A permettere alla zona una così antica tradizione agricola influiscono due fattori molto importanti:
 - 1) Un territorio collinare creatosi in epoca glaciale composto da colline con profili dolci (morene) il cui terreno è costituito dalla crosta superficiale delle montagne della Valle d'Aosta scese con i ghiacci sino a noi. Un terreno ricco di minerali sotto forma di rocce e sabbie, creati dal rotolamento degli stessi;
 - 2) Un clima particolarmente mite la cui temperatura media annua è di poco inferiore ai 13 gradi centigradi, ma ad agosto, mese importantissimo per la maturazione, raggiunge punte di 25 gradi.



L'Erbaluce

- Il vitigno che meglio di tutti rappresenta il nostro territorio è l'Erbaluce. Questa uva di origine greca ha trovato un'espressività molto particolare nella nostra zona. L'Erbaluce è caratterizzato da una buona vigoria e da fertilità basale molto bassa. Il grappolo è di media grandezza, cilindrico, un po' allungato; gli acini sono sferoidali con buccia spessa e a maturità assumono una particolare colorazione dorata se ben esposti al sole.
- Dal 2009 è stata riconosciuta una protezione a livello mondiale del nome Erbaluce di Caluso, equiparandolo ad un nome geografico. Questo traguardo giuridico rappresenta per noi motivo di grande orgoglio che dimostra quanto a questo vitigno sia universalmente riconosciuta la sua simbiosi con la nostra terra.
- Grazie a queste caratteristiche il vitigno produce dei bianchi di struttura, degli spumanti di gran classe e dei vini passiti di indiscussa qualità.

La Rustia erbaluce di caluso docg

Tipologia	Vino Bianco Secco
Vitigno	100% Erbaluce vitigno autoctono di origine greca
Caratteristiche	Il colore si presenta paglierino con tenui sfumature gialle luminose i profumi decisi mescolano note di salvia ed erbe aromatiche ad un fruttato riconducibile alla pesca bianca ed al pompelmo rosa maturo il tutto molto piacevole. Al palato il vino si presenta serio, consistente, di ottima persistenza che prosegue con una piacevole nota minerale. La personalità, del tutto particolare di questo vino, nasce dalla rigorosa selezione delle uve e dalla cura maniacale per il dettaglio che abbiamo in tutte le fasi della lavoro di cantina.



Cuvée Tradizione erbaluce di caluso metodo classico docg

Tipologia	Spumante Metodo Classico Bianco Secco
Vitigno	100% erbaluce vitigno autoctono di origine greca
Caratteristiche	Di colore giallo paglierino molto elegante, il perlage è fine, il profumo è caratterizzato da aromi che ricordano l'anice e le erbe aromatiche con una leggera crosta di pane determinate dalla lunga permanenza sui lieviti. In bocca è pieno con entrata robusta seguita da una sensazione sapida e minerale caratteristica, il dosaggio è extra-brut. La tradizione canavesana di spumantizzare l'erbaluce è nata nel 1968 nella nostra Cantina ed ancor oggi dopo oltre 50 anni siamo pienamente convinti che l'uva erbaluce sia una varietà ideale per la produzione di grandi spumanti



Sulè erbaluce di caluso docg

Tipologia	Vino Passito Bianco
Vitigno	100% erbaluce vitigno autoctono di origine greca
Caratteristiche	Il colore è dorato carico con accentuati riflessi aranciati di un sole al tramonto. Il profumo dolce e assoluto che invade pienamente il naso ricorda la frutta stramatura ed in particolare albicocche, prugne e fichi. Una leggera ossigenazione esalta la radice di liquirizia, lo zafferano e fichi bianchi essiccati al sole. In bocca presenta una piacevole viscosità e continua la proposta dei frutti dalla mela golden al mandarino il tutto sostenuto da una piacevole “freschezza” mentre la sapidità ponderosa di questo vino è funzionale al bilanciamento della componente dolce. Questo antico vino racchiude in se la tradizione di epoca romana di appassire le uve erbaluce e la nostra capacità di vinificare ed invecchiare questo magnifico nettare.



Riconoscimenti



- La Rustia, Erbaluce di Caluso, 2009, DOC
- La Rustia, Erbaluce di Caluso, 2010, DOCG
- La Rustia, Erbaluce di Caluso, 2011, DOCG
- La Rustia, Erbaluce di Caluso, 2012, DOCG
- La Rustia, Erbaluce di Caluso, 2013, DOCG
- La Rustia, Erbaluce di Caluso, 2015, DOCG
- La Rustia, Erbaluce di Caluso, 2019, DOCG
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 1998, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2004, DOC



- La Rustia, Erbaluce di Caluso Passito, 1994, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 1995, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 1996, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 1997, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2000, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2001, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2004, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2006, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2007, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2008, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2009, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2010, DOCG
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2012, DOCG

Riconoscimenti



- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2008, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2009, DOC
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2010, DOCG
- Caluso Spumante Cuvée 1968, 2010, DOCG
- Caluso Spumante Cuvée 1968, 2013, DOCG



- La Rustià, Erbaluce di Caluso, 2014, DOCG

Riconoscimenti



- Cuvée Tradizione, Erbaluce di Caluso, Spumante Met.Classico, 2007 DOCG
- Cuvée Tradizione, Erbaluce di Caluso, Spumante Met.Classico, 2011 DOCG
- Cuvée Tradizione, Erbaluce di Caluso, Spumante Met.Classico, 2015 DOCG
- La Rustia, Erbaluce di Caluso, 2019 DOCG
- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2012 DOCG



Premio Ecofriendly
2013, 2014, 2015, 2017, 2018



Golden Star della Guida 2018

- VINTAGE Erbaluce di Caluso, 2014 DOCG

Riconoscimenti



- Sulè, Erbaluce di Caluso Passito, 2009, DOC

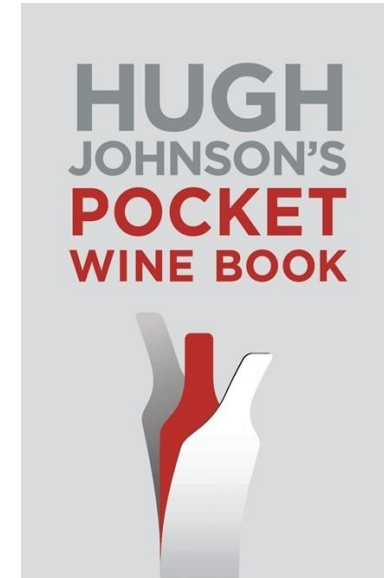


- La Rustia, Erbaluce di Caluso, 2016, DOCG
- La Rustia, Erbaluce di Caluso, 2018, DOCG

Riconoscimenti



- Cuvée Tradizione, Erbaluce di Caluso Spumante Millesimato DOC



- La Rustia, Erbaluce di Caluso, DOCG
- "Believe me the best wine as good as anything in France"



