

# TAPPERO MERLO DOMENICO

*Vignaiolo in Canavese*

PIEMONTE

## CUVÉE DES PALADINS

Denominazione: *Erbaluce di Caluso D.O.C.G.*  
Tipologia: *Spumante a Metodo Tradizionale o Classico*  
Affinamento: *60 mesi sui lieviti*  
Classificazione: *Brut*  
Vitigno: *Erbaluce di Caluso 100%*  
Vendemmia: *anticipata di due settimane*  
Terreni: *Fortemente acidi di origine morenica*  
Composizione: *Sabbia 80%, Limo 15%, Argilla 5%*  
Materia Organica: *Quasi assente. Terreni poverissimi*  
Altitudine: *300/350 m. s.l.m.*  
Alcol: *12,5% - 13% vol. secondo l'annata*  
Zuccheri residui: *4/6 gr/l*  
Affinamento: *6 mesi in barriques esauste e tonneau*  
Durata del Tirage: *5/6 mesi*  
Pressione: *4,5 atm*

### CENNI STORICI

La *Cuvée des Paladins* prende il nome dai 12 fedelissimi cavalieri del grande Re dei Franchi e successivamente primo Imperatore dei Romani: Carlo Magno. Verso la fine del 700, con la riforma agraria, egli promosse un rapido rinnovamento della viticoltura decaduta con la crisi dell'impero romano. Questo grande processo innovatore potrebbe aver fatto giungere l'Erbaluce dalla Valle del Rodano o viceversa averla fatta migrare dal Canavese fin là al seguito delle truppe longobarde. Una leggenda affascinante che meritava essere ricordata con questa *Cuvée des Paladins*.

La storia locale canavesana testimonia invece che la produzione di spumante fosse fin dai tempi antichi una tradizionale pratica locale per produrre piccole quantità di spumante da impiegare per celebrare i momenti di festa delle famiglie. Al vino aggiungevano dello zucchero o molto più frequentemente mosto della vendemmia o del passito e ciò era sufficiente per avviare la rifermentazione in bottiglia di uno spumante ancestrale. A volte questo "vino mosso" era anche aromatizzato con qualche foglia di pesco.

### CANTINA

La *Cuvée des Paladins* nasce da una prima fermentazione del mosto svolta parte in acciaio e parte in barrique esauste.

Il vino base dopo qualche mese di riposo è pronto per la spumantizzazione. Nella primavera successiva alla vendemmia viene preparata la pied-de-cuve che avvierà

la presa di spuma attivando la rifermentazione in bottiglia, il tutto in un ambiente a temperatura controllata. Procedura essenziale per la formazione di un perlage finissimo. La fase di *elevage-sur-lies* dura almeno 60 mesi sino al compimento di una ideale maturità. Dopo un lento passaggio sulle pupitre lo spumante è pronto per la sboccatura che avviene solitamente in primavera.

Un riposo successivo di qualche mese completa il profilo della *Cuvée des Paladins* e la rende pronta per un consumo ottimale.

### DEGUSTAZIONE

La *Cuvée des Paladins* si caratterizza per un bel colore giallo paglierino e delicati riflessi dorati. Di particolare vivacità e brillantezza denota già alla vista la presenza di un'importante freschezza. Il perlage è finissimo, elegante e persistente. Al naso si esprime con profumi maturi e complessi, con intense note di erbe aromatiche e di gesso, accompagnate da leggerissimi sentori di crosta di pane e di frutta secca. Al palato, si presenta con eleganza e freschezza, è pieno ed avvolgente con una gradevole nota agrumata. Lungo e morbido con un finale giocato su note più dolci di miele, vaniglia e nocciola e con una spiccata e complessa mineralità.

### ABBINAMENTI

La *Cuvée des Paladins* è particolarmente versatile e si abbina bene sia con antipasti elaborati, con salumi e formaggi, risotti alle verdure, primi di mare, zuppe e in modo particolare coi fritti di mare e di terra, verdure ed erbe in tempura e a piatti di pesce particolarmente gustosi quali le zuppe di mare, i caciocchi, pesce al forno e in padella. Un vino a tutto pasto in grado di accompagnare le ricette delle cucine più elaborate sia innovative che della tradizione.

T A P P E R O M E R L O



CUVÉE DES PALADINS

Tappero Merlo Domenico  
10010 – LORANZE' (TO) – Via Provinciale, 25  
PIEMONTE - ITALIA  
Tel. +39 0125 53581 – Mobile 348 7502908  
info@tapperomerlo.it