

FAVARO



Camillo Favaro



Esclusiva Italia
(no TO, MI)

18.000

● 1 ha: Freisa, Barbera, Nebbiolo, Syrah

● 2 ha: Erbaluce

** In conversione Bio **

2019	Erbaluce di Caluso DOCG « Le Chiusure »	Bianco	Secco	max 24 bottiglie per cliente; 2019 a esaurimento 2018
2018	Erbaluce di Caluso DOCG « Le Chiusure »	Bianco	Secco	quantità limitata; max 24 bottiglie per cliente
2018	Erbaluce di Caluso DOCG « 13 mesi »	Bianco	Secco	quantità limitata; max 24 bottiglie per cliente
	« Nè » Vino Spumante Brut Rosato (Nebbiolo)	Rosato	Zero	
2018	« F2 » Vino Rosso (Freisa)	Rosso	Secco	marzo 2020
2017/18	« Ros » Vino Rosso (Nebbiolo)	Rosso	Secco	2018 a marzo 2020; 2017 in esaurimento
2017/18	« Rossomeraviglia » Vino Rosso (Syrah)	Rosso	Secco	no scheda vino; quantità limitata; 2018 a esaurimento 2017
2013	« Sole d'Inverno » Vino da uve appassite Erbaluce	Bianco	Dolce	no scheda vino; quantità limitata; 2014 e 2015 non prodotti

PASSIONE, SEMPLICITÀ E RISPETTO PER LA TERRA

“Stanno portando l'Erbaluce nell'empireo dei vini italiani, i Favaro, Benito e Camillo, padre e figlio.” - Marco Trabucco, *La Repubblica*

“Ormai è noto che l'erbaluce, grazie alla sua peculiarità, è in grado di regalare esempi di notevole longevità, anche senza l'uso del legno.” - Guida AIS Vitae 2020

“Non ci sono dubbi: gli Erbaluce di Caluso di papà Benito e del figlio Camillo [...] sono oggi i bianchi di riferimento sulla denominazione: vini di personalità spiccata, vibranti di freschezza, profondi nel sapore e capaci di una buona tenuta nel tempo, come dimostrano alcune vecchie annate recentemente degustate.” - Guida Espresso vini d'Italia 2015

“Il suolo è formato da ciottoli e argilla che donano ai vini la freschezza, mentre l'esposizione sempre a sud e il fatto di coltivare vigne comprese tra i 350 e i 400 metri di altitudine fanno la differenza quanto a carattere. L'azienda ha da poco concluso il percorso di conversione al biologico. Eleganza e finezza sono le parole d'ordine dei vini Favaro.” - Guida slow Wine 2017

“Per lungo tempo confinato in un ambito di diffusione poco più che locale, l'Erbaluce sta ritrovando pian piano entusiasmo e attenzione. E buona parte del merito va sicuramente attribuito al lavoro di Benito e Camillo Favaro, e alla brillante sequenza di notevoli riuscite firmate nell'ultimo decennio. Complessità teutonica, delicatezza calusesi, i bianchi de Le Chiusure restituiscono fedelmente i caratteri dei circa tre ettari abbarbicati sulla Serra di Piverone.” - Guida Gambero Rosso 2017



Erbaluce di Caluso DOCG « Le Chiusure »

🍇 Erbaluce 100%

🍷 18 anni

🍷 Pigiadiraspatura soffice; fermentazione a temperatura controllata; sulle fecce in botte fino ad aprile/maggio.

🍷 11.000

🍷 oltre 5 anni

🍷 Pesci al forno, frittate saporite, formaggi di media stagionatura. Servire a 13°

🍷 Arioso, cristallino nel frutto accennato ed erbaceo; inonda il palato con tale energia da lasciare sgomenti e appagati. Acidità marcata ma succosa, salato, lungo.

♥ L'eleganza cristallina.



Erbaluce di Caluso DOCG « 13 mesi »

🍇 Erbaluce 100%

🍷 18 anni

🍷 Pigiadiraspatura soffice; macerazione a freddo; 50% in inox fermentazione a temperatura controllata, 50% in barrique.

🍷 1.000

🍷 oltre 7 anni

🍷 Taglierini funghi e tartufo, carni bianche. Servire a 14°.

🍷 Si cerca la sintesi tra forza ed eleganza. Profumi limpidi, affilati, gusto longilineo e scattante, innervato da una corrente acida e salina che rilancia nel lungo finale.

♥ La profonda eleganza.



« Nè »

🍇 Nebbiolo 100%

🍷 15 anni

🍷 Fermentazione rosato in inox; presa di spuma metodo Martinotti per 7 mesi.

🍷 0 gr.

🍷 2.600

🍷 3-4 anni

🍷 Pizza, salumi, grigliate di pesce e di carne, primi piatti.

🍷 Colore rosa carico, profumi netti di melograno, di fragolina di bosco e agrumi. Bocca cremosa, con il classico finale minerale dei terreni granitici del nord Piemonte.

♥ L'equilibrio.



« F2 » Vino Rosso

🍇 Freisa 100%

🍷 15 anni

🍷 Vinificazione in acciaio con circa 80% di grappolo intero. Affinamento in acciaio e barrique "esauste".

🍷 1.000

🍷 5-8 anni

🍷 Spezzatino al pomodoro, coniglio in casseruola.

🍷 Profumi floreali di piccoli frutti e cenni speziati. Bocca incisiva, fresca, tannino presente ma ben integrato.

♥ DNA piemontese, cuore gentile.



« Ros » Vino Rosso

🍇 Nebbiolo 100%

🍷 16 anni

🍷 Diraspatura, fermentazione spontanea in tonneau aperto, nessun rimontaggio; macerazione di 20 giorni.

🍷 350

🍷 oltre 15 anni

🍷 Carni arrosto, formaggi stagionati; servire a 17°.

🍷 Riassume la succosità e la leggerezza dei nebbioli del nord Piemonte; acidità in primo piano e tannini delicati. Un vino semplice solo all'apparenza ma dotato di allungo sapido.

♥ La nobiltà.