

# FAVARO



Camillo Favaro



Esclusiva Italia  
(no TO, MI)

18.000

● 1 ha: Freisa, Barbera, Nebbiolo, Syrah

● 2 ha: Erbaluce

\*\* Coltura Biologica \*\*

2022/23	Erbaluce di Caluso DOCG « Le Chiusure »	Bianco	Secco	2023 ad esaurimento 2022
2022	Erbaluce di Caluso DOCG « 13 mesi »	Bianco	Secco	max 18 bt a cliente
2022	« F2 » Canavese Rosso (Freisa)	Rosso	Secco	aprile 2024
2021	« F2 » Canavese Rosso (Freisa)	Rosso	Secco	in esaurimento
2022	« Ros » Canavese Nebbiolo	Rosso	Secco	aprile 2024
2021	« Pies » Canavese Nebbiolo	Rosso	Secco	vinificato a grappolo intero
2022	« Rossomeraviglia » Vino Rosso (Syrah)	Rosso	Secco	no scheda vino; aprile 2024
2023	« Rosacherosanonsei » Piemonte IGT	Rosato	Secco	aprile 2024

## 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

“Stile rigoroso e autentico, vero maestro dell'Erbaluce.” - Guida slow Wine 2023

“Camillo Favaro è un vignaiolo a tutto tondo. Prima che produttore, è un grande appassionato di vino, sensibile assaggiatore, studioso, colto. Il suo impegno primario resta la bella e piccola cantina di famiglia, che produce costantemente alcuni dei bianchi più sfaccettati e profondi del Piemonte.” - Guida Gambero Rosso 2023



### 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.



### « 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.



### « Pies » Vino Rosso

🍇 Nebbiolo 100%

🕒 16 anni

🍷 Vinificazione a grappolo intero, macerazione sulle bucce per 3 settimane. 14 mesi in barrique esausta.

🏠 300

🕒 15-20 anni

🍴 Arrostiti di vitello o agnello al forno.

📌 Naso giocato su frutto croccante e ventaglio di note floreali fresche ed essiccate. Bocca tesa, slanciata, affusolata.

♥ Il sorso misto tra gioia e nobiltà.



### « Rosacherosanonsei » Piemonte IGT

🍇 Nebbiolo 85%, Syrah 15%

🕒 20 anni

🍷 Macerazione in vasca con le bucce per 4 ore e fermentazione a temperatura controllata.

🏠 1.000

🕒 3 anni

🍴 Salumi e grigliate di pesce.

📌 Profumo di rosa, melograno e fragolina di bosco. Spiccata freschezza e sapidità caratteristica dei vini Favaro.

♥ Vino vero.