

# Erbaluce di caluso docg passito: la tradizione secondo Tenuta Roletto

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Luglio 2026



*Il Passito di Tenuta Roletto rappresenta un'espressione d'eccellenza dell'Erbaluce e del Canavese. Grazie a un lungo riposo in passitaia e a un affinamento di sessanta mesi in rovere, questo vino dolce offre straordinaria eleganza, profumi di frutta candita e freschezza vibrante, rivelandosi l'abbinamento ideale per pasticceria secca e formaggi erborinati.*

Tra le espressioni più rappresentative dell'Erbaluce, il Passito racconta una tradizione profondamente radicata nel Canavese, dove il tempo diventa un elemento essenziale del processo produttivo. **Con la sua interpretazione dell'Erbaluce di Caluso D.O.C.G. Passito, Tenuta Roletto valorizza questo**

**patrimonio enologico attraverso un equilibrio tra sapere artigianale, attenzione alla materia prima e identità territoriale.**

Dopo la raccolta, le uve riposano in passitaia per almeno tre mesi: un'attesa che ne esalta intensità e complessità, accompagnata dal naturale contributo della muffa nobile. **La successiva vinificazione in bianco e il lungo affinamento di 60 mesi in botti di rovere austriaco completano un percorso che restituisce un vino di grande eleganza e profondità, capace di esprimere tutta la complessità dell'Erbaluce.**

Nel calice si presenta con un intenso colore giallo oro dai riflessi ambrati, mentre il bouquet si apre su note di frutta secca, canditi e nocciola. Al palato conquista per la dolcezza armoniosa, sostenuta da una vibrante freschezza che dona equilibrio e una lunga persistenza gustativa. **Perfetto in abbinamento alla pasticceria secca e ai formaggi erborinati, l'Erbaluce di Caluso DOCG Passito di Tenuta Roletto rappresenta una delle interpretazioni più autentiche della vocazione del territorio, capace di racchiudere in ogni sorso il valore del tempo e della tradizione canavesana.**

---

## **Punti chiave**

- 1. L'appassimento delle uve dura almeno tre mesi e si avvale del contributo della muffa nobile.**
- 2. L'affinamento in botte di rovere austriaco prosegue per sessanta mesi, donando grande profondità al vino.**
- 3. Il profilo aromatico spicca per le note di frutta secca, canditi e una dolcezza armoniosa.**
- 4. L'abbinamento perfetto esalta in modo particolare i formaggi erborinati e la pasticceria secca tradizionale.**

