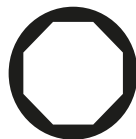
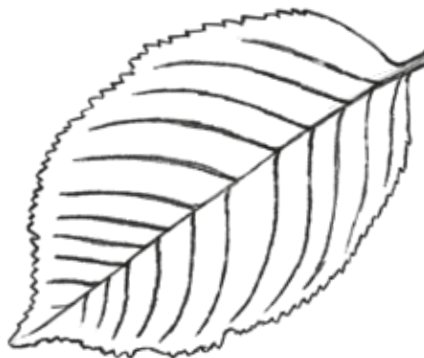
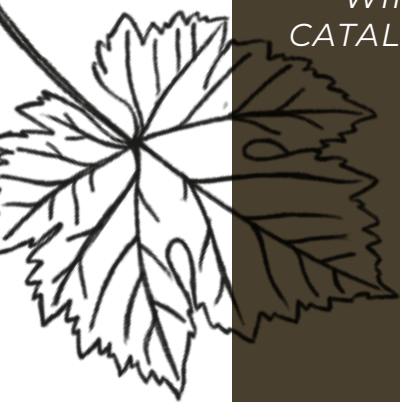


CATALOGO VINI

WINE
CATALOGUE



ILARIA
SALVETTI





ILARIA
SALVETTI

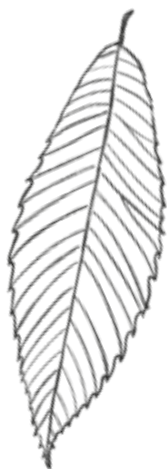




L'Azienda Agricola Ilaria Salvetti comprende tre ettari vitati con certificazione biologica a Caluso, nel cuore dello storico territorio dell'Erbaluce, sulle colline dell'Anfiteatro Morenico di Ivrea. Ilaria si ispira alla tradizione vitivinicola del nonno Talin, con l'aiuto del padre Carlo e del marito Daniele. La conduzione al femminile mette in luce il carattere creativo e sperimentale dell'azienda, in armonia con la natura. Le Uve, Erbaluce e Riesling Renano, sono coltivate e vinificate seguendo tutto il processo produttivo dalla vite al vino.



***The winery Ilaria Salvetti** cultivates three-hectares of organic certified vineyards in Caluso, northern Piedmont, in the hearth of the historical Erbaluce territory, on the hills of the Ivrea Morainic Amphitheatre. Ilaria is inspired by the winemaking tradition of her grandfather Talin, helped by her father Carlo and her husband Daniele. The female management highlights the creative and experimental characters of the winery, in harmony with nature. Grape varieties, Erbaluce e Riesling Renano, are grown and vinified by the winery, taking care of the entire process, from vine to wine.*



**ILARIA
SALVETTI**



TALIN

ERBALUCE
DI CALUSO
DOCG

PASSITO

Tipo di vino

Vino dolce, bianco, biologico

Uve

Erbaluce

Appassimento

Le uve vengono appassite in solaio areato naturalmente per 3 mesi.

Vinificazione

Pigiatura e pressatura lenta.
Fermentazione spontanea
e affinamento in barrique usate
per 60 mesi.



Certificato biologico
Organic certificate



ILARIA
SALVETTI

Type of wine

White wine, sweet, organic

Grapes

Erbaluce

Drying

The grapes are dried in naturally ventilated loft for 3 months.

Vinification

Slow crushing and pressing.
Spontaneous fermentation and
aging in used barriques for 60 months.

METODO CLASSICO

ERBALUCE
DI CALUSO
DOCG

SPUMANTE
MILLESIMATO

Tipo di vino

Vino bianco, metodo champenoise, biologico

Uve

Erbaluce

Vinificazione

Uve torchiate dolcemente a grappolo intero. La prima fermentazione è spontanea. Per la rifermentazione in bottiglia si utilizzano lieviti selezionati con certificazione biologica. Affinamento sui lieviti almeno 30 mesi. Nessun dosaggio.



Certificato biologico
Organic certificate



ILARIA
SALVETTI

Type of wine

Sparkling white wine, champenoise, organic

Grapes

Erbaluce

Vinification

The grapes are gently pressed in whole bunches. The first fermentation is spontaneous. Selected yeasts are used for refermentation with organic certification. Aging on the lees for at least 30 months. No dosage.

EOLGA

ERBALUCE
DI CALUSO
DOCG

Tipo di vino

Vino bianco, biologico

Uve

Erbaluce

Vinificazione

Le uve vengono torchiate dolcemente.

La fermentazione avviene spontaneamente.

Affinato sulle fecce fini per 6 mesi prima dell'imbottigliamento.



Certificato biologico
Organic certificate

Type of wine

White wine, organic

Grapes

Erbaluce

Vinification

The grapes are gently pressed.

Spontaneous fermentation. Aged on fine lees for 6 months before bottling.



ILARIA
SALVETTI

TILDEGA

PIEMONTE
DOC

RIESLING

Tipo di vino

Vino bianco, biologico

Uve

Riesling Renano

Vinificazione

Le uve vengono torchiate dolcemente.

La fermentazione avviene spontaneamente.

Affinato sulle fecce fini

per 6 mesi prima dell'imbottigliamento.



Certificato biologico
Organic certificate



ILARIA
SALVETTI

Type of wine

White wine, organic

Grapes

Riesling Renano

Vinification

The grapes are gently pressed.

Spontaneous fermentation.

Aged on fine lees for 6 months
before bottling.

GIAN PERO

VINO BIANCO

Tipo di vino

Vino bianco, biologico

Uve

Vitigno aziendale

Vinificazione

Le uve vengono diraspate e messe in tini di acciaio. La fermentazione avviene spontaneamente con la macerazione sulle bucce per 24 ore.

Affinato sulle fecce fini per 6 mesi prima dell'imbottigliamento.



Certificato biologico
Organic certificate



ILARIA
SALVETTI

Type of wine

White wine, organic

Grapes

Our vine variety

Vinification

The grapes are destemmed and put in stainless steel vats.

Fermentation takes place spontaneously on the skins for 24 ours.

Aged on fine lees

for 6 months before bottling.

EUTOPIA

VINO BIANCO

Tipo di vino

Vino bianco, biologico

Uve

Vitigno aziendale

Vinificazione

Le uve vengono diraspate e messe in tini di acciaio. La fermentazione avviene spontaneamente con la macerazione sulle bucce per 15 giorni.

Affinato sulle fecce fini per 6 mesi prima dell'imbottigliamento.



Certificato biologico
Organic certificate



ILARIA
SALVETTI

Type of wine

White wine, organic

Grapes

Our vine variety

Vinification

The grapes are destemmed and put in stainless steel vats.

Fermentation takes place spontaneously on the skins for 15 days.

Aged on fine lees

for 6 months before bottling.




ILARIA
SALVETTI





ILARIA
SALVETTI



...la chiave per la pace
si trova vicino alla terra...

...the key to peace
lies close to the earth...

Masanobu Fukuoka



Azienda Agricola Ilaria Salvetti

Via G. Marconi, 7
10014 Caluso, Torino
Piedmont - Italy

M +39 3313056119
info@ilariasalvetti.com
www.ilariasalvetti.com

Wine Shop
Via G. Marconi, 5 Caluso



Certificato biologico
Organic certificate



ILARIA
SALVETTI

