



PESO:
0,8 kg



CAPACITÀ:
0,375 lt

ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G. PASSITO

DENOMINAZIONE:

*Denominazione
di Origine Controllata e Garantita*

NOTE SENSORIALI:

Si presenta alla vista con un colore giallo oro, con tenui riflessi ambrati. Al naso si sviluppano note intense di nocciola, canditi e frutta secca. In bocca il sapore è piacevolmente dolce e armonico, pieno e vellutato.

ALCOOL:

14-14,5 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 130 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 7 g/l

ABBINAMENTI: *Ottimo con pasticceria secca,
ben si abbina con formaggi a lunga stagionatura.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *Servire a 16°C*

ALLEVAMENTO:



Pergola Canavesana

POTATURA: *Tradizionale con tre capi a frutto*

DENSITÀ DI IMPIANTO: *1200-1300 piante/Ha*

TERRENO: *Ciottoloso, acido*

TERRITORIO: *Morenico*

ALTITUDINE: *370 m sul livello del mare*

VITIGNO:

*100% Erbaluce
come da art.2 del Disciplinare*



RACCOLTA: *Medio tardiva, selezione dei grappoli*

APPASSIMENTO: *Cinque mesi in solaio a grappoli
appesi singolarmente. Parziale intervento della muffa nobile*

LAVORAZIONE: *Vinificazione in bianco*

FERMENTAZIONE: *In acciaio a temperatura naturale
per tutto l'inverno*

AFFINAMENTO: *In botti di rovere austriaco da
15/20 hl per 60 mesi*

INDICAZIONI DI SMALTIMENTO				
BOTTIGLIA	Vetro verde	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RIFIUTI
CAPSULA	Polilaminato - Alluminio	C/ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO

Verifica le disposizioni del tuo Comune.
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.