



ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G. METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO

DENOMINAZIONE:

*Denominazione
di Origine Controllata e Garantita*

NOTE SENSORIALI:

Giallo paglierino e la sua spuma è evanescente, il perlage è fine e deciso. Al naso sviluppa note fresche e minerali, accompagnate da sensazioni di lievito e crosta di pane. In bocca la spuma è consistente e cremosa, all'assaggio con acidità fresca e pimpante.

ALCOOL:

12-13 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: *4 g/l*

ACIDITÀ TOTALE: *8 g/l*

ABBINAMENTI: *Vino eclettico, dall'aperitivo alla frutta, su piatti di pesce d'acqua salata e sashimi.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *Servire a 10°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: *Inizio settembre*

LAVORAZIONE: *Vinificazione in bianco*

FERMENTAZIONE: *Temperatura controllata a 16°C*

AFFINAMENTO: *In acciaio su lieviti per cinque mesi*

TIRAGGIO, PRESA DI SPUMA: *Secondo metodo
tradizionale, in bottiglia*

AFFINAMENTO: *Su lieviti per 60 mesi*

PESO:

1,7 kg



CAPACITÀ:

0,75 lt

INDICAZIONI DI SMALTIMENTO				
BOTTIGLIA	Vetro verde	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RIFIUTI
CAPSULA	Pollaminato - Alluminio	C/ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO
GABBIETTA	Alluminio e metallo	FE 40		RACCOLTA ALLUMINIO

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