

ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G. MULINÉ



DENOMINAZIONE:

*Denominazione
di Origine Controllata e Garantita*

NOTE SENSORIALI:

Si presenta alla vista con un colore giallo paglierino carico. Al naso si propone con note minerali e accenni di frutta bianca matura. In bocca ha corpo e grande freschezza, chiude con piacevole sapidità.

ALCOOL:

12-13 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 3 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/l

ABBINAMENTI: Perfetto con piatti di pesce come preparazioni di alibut e cucina orientale ricca di spezie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a 12°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

LAVORAZIONE: Macerazione a freddo (criostrazione)

FERMENTAZIONE: Temperatura controllata a 16°C

*AFFINAMENTO: In acciaio su lieviti per 12 mesi,
ulteriori 12 mesi in bottiglia*

PESO:

1,4 kg



CAPACITÀ:

0,75 lt