

ERBALUCE DI CALUSO

D.O.C.G. BB



PESO:
1,4 kg



CAPACITÀ:
0,75 lt

DENOMINAZIONE:

*Denominazione
di Origine Controllata e Garantita*

NOTE SENSORIALI:

Si presenta alla vista con un colore giallo dorato. Al naso si propone con note dolci e di frutta secca, note di mandorla e biscotto. In bocca il corpo rotondo si bilancia grazie ad una naturale e spiccata acidità.

ALCOOL:

12-13 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/l

ABBINAMENTI: *Piatti elaborati di pesce
e primi piatti.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *Servire a 14°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: *Vinificazione in bianco con
malolattica parzialmente svolta*

FERMENTAZIONE: *Temperatura controllata a 16°C*

AFFINAMENTO: *In botte da 20 hl per 24 mesi
Ulteriori 6 mesi in bottiglia*