



# CENTOVENTI CALUSO D.O.C.G SPUMANTE METODO CLASSICO 120 MESI PAS DOSE'



PESO:

1,7 kg



CAPACITÀ:

0,75 lt

## DENOMINAZIONE

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

## NOTE SENSORIALI

*La spuma, voluminosa evanescente, lascia spazio ad un colore dorato, brillante. Il perlage è fitto, ritmico, persistente. Al naso esprime tutta la ricchezza e l'eleganza dell'Erbaluce, accresciuta dai 120 mesi di permanenza sui lieviti.*

ALCOL

12 – 13 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 1,5 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 7 g/l

ABBINAMENTI: *Vino eclettico da accompagnare a primi ricchi e succulenti, pesce al forno*

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 sui lieviti per 5 mesi*

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

AFFINAMENTO: *Sui lieviti per 120 mesi in bottiglia*

INDICAZIONI DI SMALTIMENTO				
BOTTIGLIA	Vetro verde	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RIFIUTI
CAPSULA	Poli laminato - 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.