



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

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

PESO:

1,4 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

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