



PESO:

1,4 kg



CAPACITÀ:

0,75 lt

ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.

DENOMINAZIONE:

*Denominazione
di Origine Controllata e Garantita*

NOTE SENSORIALI:

Si presenta alla vista con un colore giallo paglierino. Al naso si propone con note vinose, fresche e caratteristiche. In bocca il sapore è piacevolmente fresco ma allo stesso tempo secco.

ALCOOL:

12-13 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 4 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

ABBINAMENTI: *Ottimo con prodotti di mare.*

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: *Vinificazione in bianco*

FERMENTAZIONE: *Temperatura controllata a 16°C*

AFFINAMENTO: *In acciaio su lieviti per 6 mesi*

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.