



PESO:

1,4 kg



CAPACITÀ:

0,75 lt

LEI 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 | Polilaminato - Alluminio | C/ALU 90 | | RACCOLTA ALLUMINIO |

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