

ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G. MULINÉ



DENOMINAZIONE:

*Denominazione
di Origine Controllata e Garantita*

NOTE SENSORIALI:

Si presenta alla vista con un colore giallo paglierino carico. Al naso si propone con note minerali e accenni di frutta bianca matura. In bocca ha corpo e grande freschezza, chiude con piacevole sapidità.

ALCOOL:

12-13 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 3 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/l

ABBINAMENTI: *Perfetto con piatti di pesce come preparazioni di alibù e cucina orientale ricca di spezie*

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: *Macerazione a freddo (criostrazione)*

FERMENTAZIONE: *Temperatura controllata a 16°C*

AFFINAMENTO: *In acciaio su lieviti per 12 mesi,
ulteriori 12 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	Polilaminato - Alluminio	C/ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO

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