



Erbaluce di Caluso DOCG Spumante "Serra Classic"

Vitigno: Erbaluce

Allevamento: Pergola

Rese per ettaro: 90q

Produzione annua di bottiglie: 5.000

Raccolta: Metà settembre

Vinificazione: Soffice pressatura delle uve, avvio della fermentazione a temperatura controllata. Prima sosta sui lieviti per 5 mesi poi reinocolo

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Imbottigliamento: Tappo tecnico in sughero

Alcol: 12 % Vol

Acidità totale: 7,5 g/L

pH: 3.2

Residuo zuccherino: Brut

Colore: Giallo paglierino tenue

Olfatto: Soffice eleganza, dal sambuco alla camomilla, dalla salvia agli agrumi maturi, dalla crosta di pane ai ricordi di nocciola e litchi

Gusto: Fresco, leggermente sapido, di media complessità che viene assecondata da un perlage fine ed elegante esaltando le note di artemisia e pera

Abbinamenti gastronomico: E' un vino che richiede succulenza, tendenza dolce, grassezza e persistenza. La cipolla ripiena alla Chiaveranese cotta al forno

Abbinamenti naturalistici: La "Baia dei Saraceni" a Varigotti (SV)

