



Erbaluce di Caluso DOCG "Macerato"

Vitigno: Erbaluce

Allevamento: Pergola e spalliera

Rese per ettaro: 80 q

Produzione annua di bottiglie: 2.000

Raccolta: Metà di settembre

Vinificazione: Diraspatura,
macerazione per 1 settimana e sosta in
acciaio inox

Affinamento: Blend di 3 vasi vinari
rispettivamente 12 mesi ciascuno:
Anfora, cemento, tonneau

Imbottigliamento: Senza filtrazione
con tappo tecnico

Alcol: 13,5 % Vol

Acidità totale: 6 g/L

pH: 3.5

Colore: Giallo oro tenue

Olfatto: Media intensità, scorza di lime
ed erbe officinali

Gusto: Sentori fruttati agrumati di lime
e bergamotto con sfumature d'alloro

Abbinamenti gastronomici: Foglie di
salvia in pastella o paranza di pesce

Abbinamenti naturalistici: Abbazia di
San Fruttuoso (GE)

