



Erbaluce di Caluso DOCG - "Ramblè"



Vitigno: Erbaluce

Allevamento: Pergola e spalliera

Rese per ettaro: 80q

Menzione: Vigna Cariola

Agricoltura: Biologico

Produzione annua di bottiglie: 5.000

Raccolta: Metà settembre

Vinificazione: Rapida pressatura delle uve con leggera macerazione in pressa. Importante selezione dei mosti e avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio inox con frequenti rimontaggi

Imbottigliamento: Tappo DIAM

Alcol: 13 % Vol

Acidità totale: 6 g/L

pH: 3.3

Solforosa: 80 mg/l

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini

Olfatto: Intenso, fragrante, sentori fruttati di agrumi gialli e maturi con nuance di floreali di tiglio

Gusto: Fresco, croccante, lungo

Abbinamenti gastronomici: E' un vino che richiede morbidezza e intensità quindi formaggi freschi con erbe provenzali

Abbinamenti naturalistici: Lo skyline da Vigna Cariola seduti su un muretto a secco sotto l'ombra del castagno, guardando il lago di Viverone e il Castello di Masino dietro il quale tramonta il sole

