



Erbaluce di Caluso DOCG Spumante "Serra Zero"

Vitigno: Erbaluce

Allevamento: Pergola

Rese per ettaro: 90q

Produzione annua di bottiglie: 2.500

Raccolta: Metà settembre

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

Affinamento: 45 mesi sui lieviti

Imbottigliamento: Tappo tecnico in sughero

Alcol: 12 % Vol

Acidità totale: 7,5 g/L

pH: 3.2

Residuo zuccherino: Brut Nature

Colore: Giallo paglierino tenue

Olfatto: Soffice eleganza, dal sambuco alla camomilla, dalla salvia al pompelmo alla susina gialla giovane

Gusto: Fresco, leggermente sapido, di buona complessità che viene assecondata da un perlage fine e persistente esaltando le note balsamiche, agrumate e di erbe aromatiche

Abbinamenti gastronomico: E' un vino che richiede leggera succulenza, tendenza dolce e grassezza. Il canavesano "Capunet", involtino di calovo verza ripieno di maiale, formaggio e spezie dolci

Abbinamenti naturalistici: Le terrazze panoramiche sull'anfiteatro morenico d'Ivrea, dai sentieri di larici e faggi sul Mombarone (TO)

